Digitized by Google

Jecon. 2172 m

Digitized by Google

<36602700530019

<36602700530019

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Sophie Julia: Weiler,
geb: Gastenhof.
Verfasserin des Augsburger Koch-
Buchs.
Geb: im Jahr 1750. und gest: 1810.

Digitized by Google

# Augsburgisches

# Kochbuch.

## Zweiter Theil.

Aus den
hinterlassenen Papieren der Verfasserin des
ersten Theils
Sophie Juliana Weiler,
ausgearbeitet von ihrer Tochter
Jacobine Weiler.

**Eine Ergänzung**
des ersten Theiles, zugleich aber auch ein für sich selbstständiges Küchenwerk mit mehr als 700 Recepten und verschiedenen Haushaltungsgegenständen.

---

Zweite, einzig rechtmäßige Original-Auflage.

Mit dem Portrait der Verfasserin.

---

Regensburg und Landshut, 1835.
Verlag von G. Joseph Manz.
(Krüll'sche Universitätsbuchhandlung.)

Digitized by Google

B S B
MÜNCHEN

57/23/284

Digitized by Google

# Zueignung

an die

## Freunde und Gönner

der

## edlen Kochkunst

und der

## nützlichen Hauswirthschaft.

---



Digitized by Google

Digitized by Google

Meinen verehrteſten nahen und entfernten Freunden und Freundinen, ſo wie den Gönnern und Beförderern der edlen Kochkunſt, welche durch eine alle meine Erwartung übertroffene zahlreiche Theilnahme an der für die Herausgabe meines Kochbuches eröffneten Subſcription, mir, ein mich ſo hochehrendes Zutrauen bewieſen haben, und noch beweiſen werden; übergebe ich als ein Denkmal meines innigſten ergebenſten Dankes dieſen meinen erſten ſchriftſtelleriſchen Verſuch.

Digitized by Google

Möchte mein eifrigstes Bestreben, mein heisser Wunsch einen angenehmen und gemeinnützigen Beytrag für das Gebieth der Hauswirthschaft darin herzustellen, mich nicht irre geleitet haben, dann fühle ich mich überreich belohnt, und ich darf mich der frohen Ueberzeugung hingeben, daß die Lehren und Unterweisungen meiner verdienstvollen seligen Mutter, welche sie von meiner frühesten Jugend an mir widmete, von gedeihlichem Erfolge gewesen sind. — Die Haushaltung mit allen ihren Zwei-

Digitized by Google

gen, war stets eines meiner angenehmsten Geschäfte, und daher unterzog ich mich mit Lust und Liebe den an mich zahlreichen ergangenen Aufforderungen zur Herausgabe dieses zweyten Theiles des Augsburgischen Kochbuches.

In diesem suchte ich die Regeln der Sparsamkeit in der Speisen-Zubereitung mit der Eleganz im Anrichten derselben zu verbinden, und sorgte für eine angenehme und zweckmässige Auswahl der Gerichte, wobey mir die Grundsätze der Reinlichkeit,

Digitized by Google

der Gesundheit und der Appetitlichkeit stets vor Augen schwebten. Dabey strebte ich nach der möglichsten Klarheit und Deutlichkeit im Vortrage der Kochvorschriften und wollte hierin lieber in den Fehler der Wiederholung als der Unverständlichkeit verfallen.

Absichtlich ließ ich die Vorschriften zur Herstellung kostbarerer und wohlfeilerer Speisen miteinander abwechseln, weil dieses Kochbuch gemeinnützig werden, und nicht blos für die mittlern Stände der Ge-

Digitized by Google

ſellſchaft beſtimmt ſeyn ſollte. Zudem kann mich der Vorwurf nicht treffen, als erfoderten meine Küchen-Rezepte zu vielen Aufwand, weil ich öfters bey dieſen bemerkt habe, welche Zuthaten hinweggelaſſen werden können, wenn man ihre Zubereitung einfach und minder koſtſpielig wünſcht.

Mit dem innigſten Wunſche, daß das wirkliche Erſcheinen dieſes Kochbuches Ihren zutrauensvollen Erwartungen entſprechen, und dieſer Verſuch meinen Beruf in

Digitized by Google

die Fußstapfen meiner seligen Mutter zu treten rechtfertigen möge, wiederhole ich meinen tiefgefühlten Dank für Ihre gütige Theilnahme, womit Sie das Hervortreten dieses Buches befördern, und die ergebenste Bitte um eine gütige Aufnahme dieses ersten öffentlichen schriftstellerischen Versuches.

Augsburg im Monat April 1829.

Jacobine Mittermayr, Wittwe,
geborne Weiler.

Digitized by Google

# Vorwort.

Der Mensch lebt nicht vom Brod allein! Dieses alte und wahre Wort finden wir allenthalben wohin wir unsere Blicke wenden, bestätiget. Je weiter der Mensch sich von dem Natur-Zustande entfernt, je mehr die Cultur sich ausbreitet, um desto grösser und mannigfaltiger werden seine Bedürfnisse, desto mehr erweitert sich der Wunsch nach der Vervielfältigung seiner Genüsse. Unter den letztern

Digitized by Google

nehmen die Tafelfreuden mit eine Hauptstelle ein, und selbst die schlichte Hausmutter sucht zuweilen, besonders bey gewissen öffentlichen und Familien-Festen, ihren sonst frugalen Tisch etwas sorgfältiger auszustatten und mit bessern Speisen als gewöhnlich zu besetzen.

Dieses Behagen an abwechselnden Speisen und Getränken, ist bey dem Menschen-Geschlechte, welches so gerne der Veränderung in Befriedigung seiner Bedürfnisse, in dem Forschen nach Vergnügen und nach Unterhaltung fröhnt, in einer Welt voll Wandlung und Wechsel, sehr natürlich, wo selbst das „toujours perdrix" am Ende ermüdet.

Besonders sind Veränderungen in den Gerichten Jedem erwünscht und angenehm. Eine gut zubereitete Hausmannskost ist zur Erhaltung der menschlichen Kräfte und der Gesundheit unentbehrlich. Die zuweilen mitunter aufgesetzten piquanten Leckerbissen reizen den Appetit und

Digitized by Google

es gibt nicht leicht einen Altar, an welchem fröhlicher und ſchneller, ſehr anhängliche, wenn auch oft nur temporäre Freundſchaften geſchloſſen werden, als an der Tafelrunde, wo die Opfer liebliche Wohlgerüche aus der dampfenden Schüſſel verbreiten und das flüſſige Gold im Glaſe perlt. Der Tiſch iſt nicht ſelten das Sans souçi ſelbſt grämlicher Männer, an welchem dieſe die Sorgen des Lebens vergeſſen, und daß das gut Eſſen und Trinken, Leib und Seele zuſammen halte, wer liebt nicht die Darſtellung dieſes allbekannten Sprichwortes in Gedanken, Worten und Werken?

So gewiß es nun iſt, daß geſunde, kräftige, nahrhafte, zuweilen leckere Speiſen zum Wohlbehagen, zur Geſundheit und zur Fröhlichkeit die erſten und kräftigſten Behelfe liefern, ſo gewiß iſt es auch, daß jeder Beytrag aus einer erfahrnen Küchenfreundin Hand, zu den zahlreichen Schriften der bereits erſchienenen Kochbücher gefügt, vielen unſerer fleiſſigen deut-

Digitized by Google

ſchen Hausfrauen und manchen lernbegierigen Köchinen eine willkommene Gabe iſt.

„Ich weiß gar nicht mehr was ich meinem Manne, meiner Herrſchaft kochen ſoll,“ hört man manches Weibchen, manche Köchin, trotz dem vermeintlichen Ueberfluſſe an Kochbüchern, ausrufen. Dieſer oft gehörte Wunſch, dieſes Verlangen, hat ſchon meine ſelige Mutter zur Herausgabe ihres vortrefflichen Augsburgiſchen Kochbuches beſtimmt, deſſen erſt vor Kurzem erſchienene ſiebenzehnte Auflage zeigt, wie ganz richtig ſie gerechnet habe. Dergleichen noch immer hörbare Wünſche und Erkundigungen haben auch mich beſtimmt, den reichen Vorrath ihrer Papiere zu benützen, aus welchen ſie ſelbſt einen zweyten Theil ihres Kochbuches zu verfaſſen gedachte. Die ſpätern Krankheits-Anfälle dieſer meiner edlen, mir ewig unvergeßlichen Mutter, traten ſtörend zwiſchen ihr Wollen und Vollbringen. Daher legt die Unterzeichnete dieſen zweyten Theil einem verehr-

Digitized by Google

lichen Publikum mit dem gerührteſten Danke für deſſen in zahlreichen Subſcriptionen beurkundete Theilnahme und mit der Verſicherung ergebenſt vor, daß, mögen auch andere Kochbücher ſich des Aushängſchildes, als ſey ihr Machwerk aus den Papieren der ſeligen Frau Sophie Juliana Weiler geſchöpft oder verbeſſert, bedient haben, jene Papiere nur allein in meinen Beſitz gekommen ſind.

Uebrigens kann dieſer zweyte Theil des Augsburgiſchen Kochbuches als ein von dem erſten Theile getrenntes ſelbſtſtändiges Küchen-Werk betrachtet werden; indeſſen werden die Beſitzer des erſten Bandes in ihm, eine ſehr willkommene Ergänzung mancher von meiner Mutter, in der Hoffnung einen zweyten Theil zu ſchreiben, gelaſſenen Lücke finden.

So lege ich denn im Vertrauen auf die Güte und Nachſicht der Freunde und Beförderer der Kochkunſt, dieſen meinen erſten ſchriftſtel-

Digitized by Google

lerischen Versuch ergebenst vor Augen, und wenn der Eine oder der Andere daran Ausstellung sucht und findet, welchem Haschen nach Mängeln bey der heutigen Recensir-Sucht selbst die vortrefflichsten Werke nicht entgehen können, so muß ich mich eben mit dem Motto des ersten Theiles zu beruhigen und zu trösten suchen:

„Es ist leichter tadeln als besser machen!“

# Küchen-Vorkenntnisse
## als
# Einleitung.

Kochen ist keine so leichte Sache als man gewöhnlich glaubt. Köchinen gibt es freylich in solcher Menge, daß, träfen die Benennungen mit den erforderlichen Kenntnissen und Fertigkeiten stets zusammen, man mit Recht fragen könnte, wozu bey dem Vorhandenseyn so vieler Dienstbothen, welche den Namen Köchinen führen und sich als solche verdingen, noch mehr Kochbücher nöthig sind?

Allein zwischen Kochen, und gut, wohlschmeckend, sparsam und mit Einsicht kochen, ist eine grosse Kluft befestiget.

Das Wahre der Kochkunst erfodert etwas mehr als **blos** ein Untereinandermengen mehrerer Ingredienzien, in einem Küchentopfe, die Fertigkeit diesen an's Feuer zu rücken, ein wenig darin zu rühren bis man glaubt, die Speise sey nun gekocht, ohne sich weiter um ihren Wohlgeschmack besonders zu bekümmern.



Digitized by Google

Man hat gar manche Schriften bisher im Publikum, unter dem Titel: Der Mann, die Frau, die Braut, wie sie seyn soll, erscheinen lassen.

Gewiß wäre es eine nicht minder verdienstliche Beschäftigung, wollte eine erfahrne Hausmutter eine Abhandlung unter der Aufschrift: Die Köchin wie sie seyn soll, herausgeben.

Das Gebieth der Kocherey ist ein weites Feld; es gehörig zu bearbeiten, setzt eine Menge von Kenntnissen und Erfahrungen voraus, und die Fertigkeit in der Bereitung schmackhafter und der Gesundheit zuträgliche Speisen, gehört gewiß unter die wichtigsten und dankbarsten Beschäftigungen im Kreise der häuslichen Gesellschaft.

Wirklich muß man bey dem fortschreitenden Belehrungseifer unseres Zeitalters sehr und mit Recht sich darüber wundern, daß man in so manchen der weiblichen Erziehung gewidmete Institute, es so unverantwortlich vernachlässiget, den darin erzogenen Töchtern, eine Summe von Haushaltungs-Kenntnissen und Fertigkeiten in der Kochkunst beyzubringen, und eben so wenig dafür sorgt, Kochschulen und Unterrichts-Anstalten zu errichten, weil es selbst Frauenzimmern von guter Familie wohl ansteht, sich auch hierin Kenntnisse und Erfahrungen zu sammeln.

Die schöne, edle Philippina Welser aus Augsburg, nachmalige Gemahlin des Erzherzogs Ferdi-

Digitized by Google

nand von Oesterreich, hielt es nicht unter ihrem Stande, eigenhändig eine Sammlung von Küchenrezepten für sich zu schreiben, welche noch in der kaiserlichen Bibliothek in Wien aufbewahrt wird. Die praktische Geschicklichkeit in der Küche, beruht auf gewissen Grundregeln, welche man nicht blos im Kopfe, sondern auch in der Uebung haben muß; will anderst die Hausfrau und die Köchin ihrem Beruf mit Ehren vorstehen.

Ist die Erstere nicht im Stande, der Letztern die gehörigen Winke und Anweisungen zu ertheilen, und kann sich die Magd nicht an ihre Gebietherin wenden, um nöthige Aufklärung und Belehrungen zu erhalten, dann steht die Frau unter der Herrschaft der Magd, und im Hauswesen wie in der Küche sieht es nicht zum besten.

Eine Köchin wie sie seyn soll, muß sich den Inbegriff derjenigen Kenntnisse und Eigenschaften erwerben, deren Gesammtheit ihr gegründete Ansprüche auf den Ruf der Vorzüglichkeit sichert.

Sie muß sich daher Vorkenntnisse und praktische Fertigkeit erwerben, mit dem Fleisse, guten Willen, Aufmerksamkeit, Besonnenheit, Bedachtsamkeit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, Sparsamkeit und Treue verbinden. Die Vorkenntnisse bestehen darin, daß sie die Vortheile des Einkaufes der Lebensmittel und



Digitized by Google

der übrigen Küchen-Erfoderniſſe auf dem Markte, gehörig verſtehe und gewiſſenhaft beſorge, das heißt die gute und ſchlechte Beſchaffenheit der Viktualien kenne, und zu beurtheilen wiſſe, daß ſie es verſtehe, eine Küche gehörig einzurichten, die nothwendige Eintheilung in der Zeit und in der Folgenreihe der Küchenarbeiten zu machen, und mit der zweckmäſſigen Beſchaffenheit der Materialien, welche ihr als Behelfe zum Kochen dienen müſſen, als: der Kochgeſchirre, des Holzes u. ſ. w., bekannt ſey. Eine ſorgfältige Hausfrau wirft ohnehin, ehe ſie ſich in eine Wohnung einmiethet, bey ihrer Beſichtigung den erſten Blick in die Küche, ob ſie freundlich und helle ſey, und dabey Raum genug zur freyen Bewegung darbiethe, ob ein ſchöner Herd, ob die Gelegenheit warmes Waſſer bey der Hand zu haben, oder ein in Augsburg ſogenanntes Schifflein, eine wohl angebrachte Bratröhre nicht fehle, ob es nicht an Küchenkäſten mit paſſenden Thüren, an dem ſich mit durchlöchertem Blech bedeckte Oeffnungen befinden, welche der Luft den Zutritt geſtatten; dem Ungeziefer aber den Eingang verwehren, ermangle, ob Rahmen und Leiſten mit Einſchnitten zur Aufbewahrung der Geſchirre und Pfannen vorhanden ſind, ob es in der Küche nicht rauche und dergleichen. Ihr bleibt das Fehlende der Kücheneinrichtung überlaſſen, welche nach der gröſſern oder mindern Wohlhabenheit der Fa-

Digitized by Google

milie vollständiger oder mangelhafter ist. Indessen wird eine sorgsame Hausmutter sich eher in andern Dingen etwas versagen, als hier Lücken bemerken wollen.

Die Köchin, welche in der Küche ihren angewiesenen Wirkungskreis findet, soll vor allen Dingen wissen, wie das Geschirr, in welchem sie kocht, beschaffen seyn müsse. Bey den Kupfergeschirren hat sie darauf zu sehen, daß diese Inwendig die gehörige Verzinnung haben, und hat diese hier und da durch den Gebrauch Noth gelitten, so muß für die augenblickliche Verbesserung Sorge getragen werden. Die Aechtheit oder die Verfälschung der Verzinnung zu beurtheilen, ist übrigens nicht die Sache der Köchin, da die Gesundheits-Polizey an jedem Orte darüber zu wachen hat, daß sich die Gewerbsleute bey dergleichen Arbeiten keiner schädlichen Bestandtheile bedienen. In dergleichen Gefässe dürfen ohnehin die Speisen, besonders, wenn diese Säuern bey sich führen, nie lange, am allerwenigsten über Nacht stehen bleiben. Kupferne Kochgeschirre müssen immer vor und nach dem Gebrauche sorgfältig gereinigt und ausgetrocknet werden, damit nicht die darin zurückgebliebene Feuchtigkeit den Ansatz des Grünspanns befördere.

Eiserne Kochgeschirre werden ohnehin wenig mehr benützt; ihr Gebrauch ist deswegen bey vielen Gerich-

Digitized by Google

ten nicht rathsam, weil das Eisen ihre Farbe verändert.

Man koche nur Milchspeisen in eisernen Gefässen, und man wird sich bald davon überzeugen können.

Gebraucht man indessen Kochgeschirre von Eisen, so müssen dergleichen Pfannen oder Tiegel ebenfalls sehr rein und trocken gehalten werden, um sie vor dem Anrosten zu bewahren. Nach dem Ausfegen trockne man sie durchaus ab, reibe sie mit Sägmehl wohl aus, und verwahre sie vor dem Rauche und vor nassen Dämpfen. Vor dem jedesmaligen Gebrauche müssen sie gleichfalls abgewischt werden. In manchen Küchen hat man die sogenannten Gesundheits-Geschirre, welche zwar das theuerste aber auch die dauerhaftesten und besten Kochgefässe sind. Welcher Geschirrart man sich immerhin bedienen mag, so ist das Reinhalten und ein sorgfältiges Abtrocknen nach dem Gebrauche ein Haupterforderniß, um manchen selbst der Gesundheit beeinträchtigende Nachtheile zu begegnen; dabey versteht es sich von selbst, daß man zum auswischen der Kochgeschirre sich keiner schmutzigen Fetzen bedienen soll.

Töpfergeschirre sind das gewöhnlichste zum Küchengebrauch, zwar sind sie leicht zerbrechlich, aber dafür auch besonders in den Dultzeiten, wo die Vorräthe am irdenen Geschirre auf mehrere Monate eingekauft werden können, sehr wohlfeil.

Digitized by Google

Beym Einkauf ſolcher Töpferwaaren muß man dieſe vorher probiren, ob ſie gehörig ausgebrannt und mit keinen bemerkbaren Riſſen behaftet ſind. Zu dem Ende klopft die Hausfrau oder die Köchin mit gebogenem Zeigefinger wiederholt daran; gibt das Geſchirr einen klaren Klang von ſich, dann iſt es brauchbar, tönt dieſer aber dumpf und tief, ſo fehlt es am gehörig Ausgebranntſeyn, oder es iſt ein unbemerkbarer Riß oder Zerklüftung daran vorfindlich.

Iſt das Gefäß feſt gebrannt, ſo iſt es auch nach obiger Weiſe gut glaſirt und man darf wegen der Schädlichkeit der Glaſur auſſer Sorgen ſeyn, nur müſſen keine ſaure Speiſen darin über Nacht aufbewahrt bleiben.

Das thönerne Kochgeſchirr, ſelbſt, wenn es noch ganz neu iſt, darf nicht unmittelbar nach dem Einkaufe, ohne daß man es vorher ausgebrüht oder eine Zeit lang ausgeſotten hat, gebraucht werden. Nach dem Ausbrühen wird es umgeſtürzt, weil der Dunſt es haltbarer macht, und das Waſſer von ſelbſt ablauft. Dieſes Umſtürzen ſoll man nach jedesmaligem Gebrauche, wenn das Gefäß noch warm iſt, beobachten, weil man bemerkt haben will, daß dieſes zu der längern Haltbarkeit der Kochgeſchirre beytrage.

Digitized by Google

Gegenwärtig gibt es in den Küchen sogenanntes Steingut, in welchen selbst Essig-, Milch-, und Butterspeisen am unschädlichsten aufbewahrt werden können. Diese Steingutgefässe müssen, wenn sie noch neu sind, mit Milch ausgesotten werden; ehe man darin kochen will, soll man gleichfalls Milch darin sieden, weil dergleichen Geschirre gewöhnlich nicht eigentlich zum Kochen, sondern nur zur Aufbewahrung kalter Speisen benützt werden. Die Milch erwärmt sie durchaus und macht sie zugleich dauerhafter. Porzellangeschirr, sowohl als Steingut, darf bey dem Anrichten und Einfüllen der warmen Speisen nicht auf Stein, oder kalte Stellen gesetzt werden, weil es sonst zerspringt. In Ermanglung eines Anricht-Tisches muß ein hölzernes Teller unter diese Steingutteller und Schüssel gestellt werden.

Es ist ferner nicht einerley, welche Holzarten auf dem Herde oder bey Zubereitung der Speisen brennen.

Das harte Holz von Birken oder Buchen, gibt ein langsames und kräftiges Feuer und eine gute Laugasche.

Beym Spießbraten darf blos dieses gebraucht werden. Eichenholz taugt nicht so gut zum Kochen, weil die Asche davon als Lauge die Wäsche röthet. Auch beym harten Holz muß man vorzüg-

Digitized by Google

lich darauf ſehen, am Herde recht ausgetrocknetes Holz zu haben. Das friſche noch grüne, entzündet ſich nicht nur äuſſerſt langſam, ſondern es brennt auch ſchlecht, und der Qualm der nicht in die Höhe ſteigt, zieht ſich an die am Feuer ſtehenden Speiſen und theilt ihnen einen häßlichen Geſchmack mit.

In die Bratröhren oder im Ofen, dürfen zugedeckte Speiſen, beym weichen Holz, welches eine ſchnelle Hitze gibt, gekocht werden, der Deckel des Topfes verwehrt den Kohlen und der Aſche den Zutritt und das Eindringen des Rauches. Kochereyen dürfen nie ſo nahe zum Feuer geſtellt werden, daß dieſes an den Topf hinſchlägt, weil die Speiſen ſich dadurch gerne anlegen, der Rauch aber und der Brandgeſchmack alles Eſſen verdirbt.

Eine gute Köchin wird mit dem Holze ſparſam umgehen, nicht Scheiter aufeinander thürmen, um deſto ſchneller fertig zu ſeyn. Was mit der gehörigen Aufmerkſamkeit, bey mäſſigem Feuer allmählig kocht, wird nicht blos überflammt, ſondern von Innen heraus durchaus gar und mithin genießbarer und geſünder zubereitet. Vieles auf Schmidkohlen zu kochen, iſt weder rathſam noch wegen den Kohlendämpfen geſund. Durch ſie werden die Kochgeſchirre untertrieben und deſto eher unbrauchbar.

Digitized by Google

Beym Backen eines Auflaufes auf Küchenkohlen muß man darauf sehen, das Auflaufblech auf einen Dreyfuß zu stellen, und wohl ausgebrannte Kohlen, die keinen sogenannten Brand haben, das heißt, welche noch halb Kohlen halb Holz sind, zu nehmen.

Gutes Wasser ist gleichfalls ein Haupterforderniß in der Küche. Man theilt dieses in hartes und weiches Wasser ein. Die im harten Wasser gekochten Speisen brauchen immer länger bis sie genießbar werden. Grünes blättriges Gemüse behält im harten Wasser gekocht eine schöne grüne Farbe bey. Röhrwasser ist weicher als Gumperwasser, und daher ist das erstere zum Kochen stets empfehlenswerther. Das Wasser aus neuen Gumpbrunnen hat viel Salpeter bey sich, welche das darin gekochte Fleisch roth färben. Hülsenfrüchte müssen stets mit Röhrwasser gekocht werden. Die Beschaffenheit des Wassers ist in mehreren Gegenden verschieden, und man bemüht sich oft vergebens, es gut zu bekommen. Das gute Wasser muß krystallrein, klar, geruch- und geschmacklos seyn, und gerüttelt Perlen an dem Glase ansetzen, darf aber nicht schäumen. Modriges Wasser wird durch das wiederholte Ablöschen von Eisen oder Kohlen in demselben verbessert. In den Pumpbrunnen wird es vom widrigen Beygeschmack und Insekten durch das Hineinwerfen einer Menge Salz gereiniget.

Digitized by Google

Fleiſſige Köchinen dürfen ſich übrigens das Waſſerholen nicht verdrieſſen laſſen, damit ſtets ein Vorrath an dieſem zum Kochen bereit ſey, zur ſchnellen Begegnung einer Feuersgefahr und zur Löſchung des am Herde vermehrten Durſtes.

Waſſer, welches man zum Kochen verwendet, darf nie zu lange in der Küche geſtanden haben, weil ſich der Staub und Rauch hineinzieht und dieſe Flüſſigkeit vom langen Stehen einen Nebengeſchmack, nicht ſelten auch einen unangenehmen Geruch von dem Gefäſſe, in welchem es ſteht, bekommt.

Es gilt als Regel, jede Speiſe in ganz reinem Waſſer zuzuſetzen.

Wo man hölzerne Waſſereimer hat, müſſen dieſe über Nacht umgeſtürzt werden, und von dem nächſten Waſſerholen durchaus getrocknet werden, weil Waſſer und Holz im Innern des Gefäſſes einen ſchlamigen Ueberzug (Anſatz) erzeugt.

In ihrem Reiche, der Küche, muß die ſorgſame Köchin ſich die Handhabung der größten Ordnung und Reinlichkeit angelegen ſeyn laſſen. Schmutz und Unordnung ſteht mit ihrem Berufe in dem offenbarſten Widerſpruche; eine ſchmutzige Küche und Köchin verſcheut die Eßluſt anſtatt ſie zu wecken, und wirft auf das Ganze der Haushaltung ein nachtheiliges Licht.

Digitized by Google

Man muß die Küche sehen lassen dürfen; dort muß Alles glänzen und funkeln, Alles seine gehörige Stelle einnehmen, damit nicht die beste Zeit mit Suchen verloren gehe. Holz und Wasser an einem handsamen Orte untergebracht, jedes Geschirr an seinem geeigneten bequemen Platze seyn, und je nachdem es seltener oder öfter gebraucht wird, näher oder entfernter vom Herde stehen.

Salz soll nie in kupferne, blecherne oder sonst andern Metallgefässen aufbewahrt werden. Am besten geschieht dieses in einem mit einem Holzdeckel versehenen Topfe aus Steingut.

In einer wohl eingerichteten Küche, darf ferner ein reiner Tisch, zum Anrichten der Speisen nicht fehlen, er muß beym Gebrauche mit einem reinen Küchentuch bedeckt werden, damit die Teller oder Schüsseln, welche zu Tische kommen, unten rein bleiben. Zum Verhauen des Fleisches soll dort ein reiner, ausser der Zeit des Gebrauches mit einem stets rein gefegten Deckel verwahrter, Hackblock stehen.

Stößt die Köchin etwas im Mörsel, so wird er vor und nach dem Stossen sorgfältig ausgewischt; während dem Kochen darf kein durcheinander schmutziger Kochgeschirre auf dem Herde stehen, jedes muß nach dem Gebrauch auch bey Seite gestellt werden, bis nach Vollendung der ganzen Kocharbeit das täg-

Digitized by Google

liche allgemeine Ab- und Ausspühlen der Kochgefässe vorgenommen werden kann.

Gewisse Speisen müssen ihre eigenen Geschirre haben, weil sich gerne der Geruch der einen Speise, welche der andern nicht mitgetheilt werden darf, festsetzt.

Die Köchin hat ferner die Bestimmung, auf dem Markte die Lebensmittel mit Beobachtung der gehörigen Sparsamkeit einzukaufen. Dort soll sie ihre Geschäfte schnell und hurtig abthun, nicht die Zeit verplaudern, und um das Versäumte einzubringen, in Eile, das ihr zunächst stehende um jeden dafür verlangten Preis mitnehmen. Bey diesen Einkäufen soll sie mit Treue und Redlichkeit zu Werke gehen, und ihr Gewissen vor den kleinsten Veruntreuungen bewahren. Sie muß ihr Hauptaugenmerk darauf richten, nach der Jahreszeit, nach deren Wechsel die Viktualien von vorzüglicher oder geringer Güte sind, die besten Lebensbedürfnisse einzukaufen. Schlechte, verdorbene Nahrungsmittel sind der Gesundheit äusserst nachtheilig; daher müssen auch die Unterscheidungszeichen der giftigen Kräuter oder Schwämme, welche so leicht mit den Gutartigen verwechselt werden können, die Aufmerksamkeit der Köchin in Anspruch nehmen.

Digitized by Google

Fleisch von krankem Vieh, kränkelndes Geflügel, abgestandene Fische, blaue Froschschenkeln welche von getödteten Kröten herkommen, ranziger Speck und ranziges Oel, und dergleichen Mandeln, alte Häringe und Sardellen, alter Schinken und geräucherte Blutwürste, in welchen sich nach den neuesten Erfahrungen das äusserst schädliche und sogar tödtliche Wurstgift entwickelt, dürfen durchaus nicht in die Küche kommen.

Mehrere Fischroglen, besonders jener der Barben, wirkt giftartig, auch der Roglen der Hechte und Forellen ist nicht zum Genuse geeignet. Am meisten muß man sich bey dem Einkaufen der Schwämme in Acht nehmen, weil die eßbaren von den giftigen sehr schwer oft zu unterscheiden sind. Ueberhaupt sind diese immer ein verdächtiges Essen, und ein entbehrliches Lebensbedürfniß; bunte, hochgestielte, und ins blaue spielende Schwämme soll man nie nehmen. Man hat gerathen mit den Pfifferlingen eine weisse Zwiebel mitzukochen, wird diese schwarz, so sey es Zeit, das Geschirr mit sammt den Schwämmen wegzuwerfen. Diese Probe, hat sich bey denselben Versuchen nicht bewährt, es lasse sich daher dadurch Niemand täuschen.

Die Linsen und Erbsen müssen sorgfältig gelesen und geklaubt werden, auch unter diesen finden sich oft der Gesundheit höchst nachtheilige Sa-

Digitized by Google

men, dieſes muß mit dem Reis und Habergrütze (Haberkern) geſchehen, weil ſich unter letzterm oft der ſogenannte Tollhaber, welcher an kleinen Schwänzel und an dunklerer Farbe zu kennen iſt, beygemiſcht iſt.

Der Schierling hat groſſe Aehnlichkeit mit dem Peterſil, und heißt deswegen auch Hundspeterling; ſeine dicke fleiſchige Wurzel gleicht dem Paſtinat, und ihr Genuß hat ſchon manches dem Tode überliefert. Er unterſcheidet ſich vom Peterſil und Körbel durch den widrigen Geruch, durch das dunklere Grün, der feinen und ſpitzigern eingeſchnittenen Blätter, durch die Gröſſe der Samendolden.

Um die Schierlingswurzel nicht mit Paſtinat zu verwechſeln, iſt zu bemerken, daß die Wurzel des Letztern weiſſer, ſaftreicher und nicht ſo äſtig iſt.

Iſt der kleine Schierling noch jung, dann kann er nur durch den Geruch von dem ächten Peterling und Körbelkraut unterſchieden werden, auch hängen in der Blüthezeit drey lange ſpitzige Blätter unter den Blumenſtielen des kleinen Schierlings abwärts. Alle Suppenkräuter und Gemüſearten müſſen ſorgfältig vor dem Gebrauch ausgeklaubt, und wegen dem Ungeziefer und Mehlthau, ſorgfältig gewaſchen, beym Kochen aber zugedeckt werden, weil ein Stück-

Digitized by Google

chen in das Kochgeschirr gefallener Kalk, heftige Magenübel verursachen kann.

Die Köchin muß daher allenthalben beym Einkauf, bey Reinigung der Speisen mit der unerläßlichsten Bedachtsamkeit und Vorsicht zu Werke gehen. Von den grünen Gemüsen sollen alle gelbe, von Insekten, so wie auch die äussersten Blätter sorgfältig weggeschnitten werden. Die Güte des Rindfleisches hängt vom Alter des Mastthieres ab; Rindfleisch darf nicht zu gelbes Fett (Schmollen) haben, sonst ist es vom alten Vieh. Ist Fleisch und das Fett daran zu weiß, dann rührt es von zu jungem Vieh her, gibt dann keine kräftige Brühe, und das Fleisch selbst ist zu weich oder nicht kernhaft genug.

Gutes Rindfleisch soll eine frische Röthe haben, das Fett muß gelb aber nicht hochgelb, und die Fasern müssen zart seyn.

Eine matte Fleischfarbe, welche ins bläuliche fällt, und zu gelbes Fett, ist ein sicheres Kennzeichen von höherem Alter des geschlachteten Thieres. Das Fleisch ist zähe, geschmacklos, fasericht und unverdaulich.

Das Fett der ungarischen und polnischen Ochsen ist jedoch immer hochgelb, mithin ist hier die Farbe des Fettes kein Kennzeichen des Alters. Ob man frisches, oder schon vor längerer Zeit geschlachtetes Fleisch vor sich habe, gibt der Geruch zu erkennen.

Digitized by Google

Das Kalbfleisch muß schön weiß, fett, und besonders die Niere mit dem Letztern umwachsen seyn. Fleisch von mittelstarken Kälbern ist immer das beste, das von zu jungen zeigt eine schmutzige Röthe, ist nicht fest, eckelhaft, und nach dem Braten inwendig schwärzlich.

Die Beschaffenheit des Hammelfleisches ist sehr verschieden, und dieses nicht das ganze Jahr zum Genuß gleich gut; deswegen dauert auch der Hammelstich vom Juny bis an Weihnachten.

Schaffleisch muß fett, von schöner Fleischfarbe und mild anzufühlen seyn. Das Fleisch von alten Hämmeln ist zähe, ungesund, und hat einen sogenannten Bocksgeruch. Selbst das Junge muß vor der Zubereitung geklopft werden; damit es den Beygeschmack verliere, wird es längere Zeit eingewässert, auch mit Schalotten, Knoblauch oder Salbey gespickt. Wenn man zu altes Hammelfleisch erwischt, dann muß es gebeitzt und auf Wildpretart zubereitet werden.

Das Fleisch von zu jungen Lämmern schmeckt fad, und taugt nur zum Einmachen, oder wie Hühner gebacken, als Auflage zu Gemüsen.

Auch das alte Schweinfleisch läßt sich durch die dunklere Farbe oder durch das rauhe Anfühlen



Digitized by Google

vom Jungen unterscheiden. Wildpret ist im Sommer bey weiten nicht so schmackhaft als im Winter, und das Jüngere dem Alten weit vorzuziehen. Das Fleisch vom Thier oder der Hindin ist weniger streng, als Hirschwildpret, und das Rehfleisch zärter als von den beyden letztern Arten des Hochwildes. Altes Wildpret ist dunkelfärbiger, häutiger und sehniger als junges, und läßt sich nicht so mild anfühlen.

Mit rothem Wildpret wird man zuweilen betrogen, noch öfters geschieht dieses mit dem Schwarzen.

Das Fleisch vom wilden Schwein unterscheidet sich vom Zahmen durch dunklere Farbe, durch eine grössere Festigkeit des Fleisches und des Speckes, auch sind die schwarzen Borsten tiefer in das Fett eingewachsen, als dieses bey dem Fleisch des zahmen Schweines sichtbar ist.

Kauft die Köchin Schnepfen oder Rebhühner, so prüft sie die Frische derselben durch den Geruch, und ihr Alter durch das Befühlen der Haut an den Füssen. Diese ist bey den alten Schnepfen und Feldhühnern starr und schuppiger, und läßt sich nicht wie bey den jüngern leicht hin und herschieben.

Todte Fische soll man nie kaufen. Wenn man den Knochenschild am Kinnbacken aufhebt,

Digitized by Google

zeigt das frische Dunkelroth der Kiemen, daß sie erst kurze Zeit todt sind, erscheinen diese blaßroth, sind die Fische steif, die Augen trübe, dann ist es ein sicheres Kennzeichen von dem frühern Ableben der Fische.

Karpfen aus stehendem Wasser haben einen Modergeruch, und zu grosse starke Fische ein unverdauliches trockenes Fleisch.

Unter den Krebsen dürfen sich keine Todte befinden. Für die Tafel wie für den Küchengebrauch, besonders zur Bereitung des Krebsbutters, wählt man edle Krebse, welche sich schon durch ihr äusseres Ansehen merklich von den Steinkrebsen unterscheiden.

Selbst unter den gesottenen Krebsen erkennt man am ausgestreckten Schweif und an dem leichten Roth diejenigen, welche todt in die Siedpfanne gekommen sind.

Eine alte Regel bezeichnet die Monate in deren Name kein R ist, als diejenigen in welchen die Krebse am besten und schmackhaftesten sind.

Kauft man Gänse ohne Federn, so beriecht man die Bauchhöhle, ob sie keinen Rübengeruch hat, und kneipt die Füsse, gibt die Haut daran dem Eindrucke des Nagels nach, dann ist die Gans nicht zu alt.



Digitized by Google

Unter den Eyern wähle man dünnschalige, welche gegen die Helle gehalten etwas durchscheinen. Beym Gebrauche der Eyer, muß der Hahnentritt, oder das sogenannte Vögelein von dem Dotter weggenommen und entfernt werden, auch beriecht man das Ey beym Oeffnen ob es frisch ist, und keinen Heugeruch habe, welcher die ganze Speise ungenießbar machen würde.

Gute Butter muß eine schöne, natürliche, nicht künstlich gemachte gelbe Farbe haben. Sie darf nicht ranzig, sondern sie muß angenehm nach der Milch riechen und beym Kosten süß schmecken.

Das Schmalz soll gleichfalls schön gelb und kernicht, nicht übelriechend und recht fett seyn.

Altes Gemüse ist unverdaulich und erzeugt Blähungen. Der sogenannte Ackersalat und der aus den Mistbeeten genommene frühe Stechsalat muß rein geklaubt und wiederholt gewaschen werden. Brunnenkreß soll äusserst sorgfältig ausgelesen und von den häufig darin steckenden Insekten dadurch gereiniget werden, daß man die einzelnen Pflanzenbüschel umgekehrt gegen den Tisch schlägt und ausschüttelt, denn der Mitgenuß dieser Insekten verursacht heftiges Leibweh.

Bohnen und Zuckererbsen werden zur Probe ihrer Zähigkeit oder Milde in der Mitte entzwey gebrochen.

Digitized by Google

Rettig kennt man an der Schwere, die für ihre Gröſſe zu leichten, ſind Innen pelzig.

Gute Spargel erkennt man an ihrem friſchen, grün und glänzendem Ausſehen, und daran, daß ſie dem Eindrücken des Nagels am grünen Theil leicht nachgeben. Am beſten iſt von Lebensbedürfniſſen nur ſo viel einzukaufen, als man zum unmittelbaren Gebrauche bedarf.

Durch langes Aufbewahren wird keine Speiſe kräftiger und geſchmackvoller; muß man indeſſen etwas für ein Paar Tage aufbewahren, ſo finden ſich zur Aufbewahrung und Erhaltung einiger Viktualien, beſonders für den Winter am Schluſſe dieſes Kochbuches einige Vorſchriften.

Wildpret wird gewöhnlich einige Tage vor dem Gebrauche in Eſſig gebeitzt, zur längern Aufbewahrung aber entweder gepreßt, oder in ein Eſſigtuch eingeſchlagen.

Das zahme Fleiſch, wenn es in der warmen Jahreszeit aufbewahrt werden ſoll, wird in Milch oder Molken, welche täglich abgegoſſen und durch friſche erſetzt werden muß, gelegt.

Eyer werden in denen mit runden Oeffnungen verſehenen Eyſtändern zur Aufbewahrung geſtellt, und öfters umgewendet.

Digitized by Google

Will man sie lange frisch erhalten, so werden frisch gelegte Eyer mit ein wenig Schmalz bestrichen, Holzasche über den Anstrich gestreut. Dann bestreut man den Boden eines Kistchens mit einer Lage gesiebter Holzasche. In dieser werden die Eyer mit in die Höhe gerichteten Spitzen neben einander gestellt, mit einer Lage Asche bedeckt, und auf die nämliche Art Eyer und Aschenlagen abwechselnd auf einander geschichtet, bis die Kiste voll ist. Diese Schichten werden oben abermals dick mit Asche bedeckt und die Kiste an einem kühlen Orte gestellt, an welchem sich die Eyer von der Mitte des Sommers, über den Winter erhalten lassen.

Kommt die Köchin vom Markte nach Hause, so vertauscht sie die vorigen Kleider, ordnet ihre Haare gehörig, und widmet der Reinigung ihrer Hände eine besondere Sorgfalt. Dieses muß sie hauptsächlich jedesmal vornehmen, wenn sie verschiedene Speisen nach einander zubereitet, deren verschiedenartige Bestandtheile als, Zwiebeln, Häringe, Sardellen, den Händen einen Geruch mittheilen, den die darauffolgenden Speisen leicht annehmen würden.

Das Kochen zerfällt in 4 Abtheilungen: in das Sieden, Kochen, Braten und Backen. Speisen, welche blos gesotten werden, müssen nur

Digitized by Google

langsam, beym Kochen aber länger, bisweilen Stunden lang aufwallen. Das Letztere muß bey Speisen von festen Bestandtheilen der Fall seyn, welche entweder erst die Feuchtigkeit und das Saftige von Aussen in sich aufnehmen, oder in der anhaltenden Hitze, gar und mürbe werden müssen, was das sogenannte Braten heißt.

Vor dem Kochen müssen die rohen Lebens-Mittel gehörig gewaschen und geputzt werden.

Bey der Bereitung der Suppen hat die Köchin darauf zu sehen, daß sie weder gar zu dünn, noch zu breyartig ausfallen. Gewisse Suppen müssen indessen ganz dünne seyn, die Brühe an die Suppen muß durch ein Suppensieb in die Schüssel gelassen werden, und die festen Suppenbestandtheile dürfen in dieser nicht trocken herum schwimmen, auch muß der Rand der Suppenschüssel beym Auftragen rein seyn.

Eine besondere Vorsicht hat die Köchin beym Salzen und bey dem Gebrauch der Gewürze zu beobachten. Das zu Viel und zu Wenig verderbt auch hier wie überall, die besten Gemüse.

Rindfleisch wird kalt gewaschen, und das Geflügel von Aussen und Innen wohl ausgereinigt.

Hammel- und Schweinfleisch muß in lauen, Kalbfleisch in warmen Wasser gewaschen werden.

Digitized by Google

Das Wasser zum Waschen des Fleisches darf aber nicht schon über den vorigen Tag in der Küche gestanden haben; bey mehreren Fleischgattungen, oder bey wärmerer Jahrszeit hat das Waschen wiederholt und aus mehreren Wassern zu geschehen. Besonders soll das Fleisch von den daran hängenden Knochensplittern und Thierhaaren gereinigt werden.

Ist das Fleisch alt und zähe, dann setzt man es mit kaltem Wasser zu, läßt dieses beym langsamen Feuer zugedeckt sieden. Soll das Fleisch kräftig werden, so muß man es warm zusetzen, muß aber die Brühe mehr Kraft haben, so hat das Zusetzen zum Feuer im kalten Wasser zu geschehen, dabey muß es gehörig abgeschäumt und dann erst gesalzen werden.

Einige wähnen, das vor dem Sieden nicht gewaschene Rindfleisch gebe eine bessere Brühe, abgesehen von dem eckelhaften dieses Verfahrens, so ist dieses ein blosses Vorurtheil.

Wie lange das Fleisch sieden müsse, bestimmt die Grösse des Stückes, es vorher zu bläuen trage besonders bey gewichtigen Stücken zum Mürbewerden vieles bey. Fleisch darf nach dem Sieden weder zu weich noch zu hart seyn.

In der Fleischbrühe dürfen zur Sommerszeit weder grüne Kräuter noch Wurzeln gesotten wer-

Digitized by Google

den, wenn man die Brühe aufbewahren will, indem sie durch dieses Verfahren über Nacht sauer würde. Sauer wird sie auch, wenn man die Fleischbrühe vor dem Erkalten nach dem Absieden zudeckt.

Kalb- oder Lammfleisch soll, wenn man es frikassirt, erst blanschirt, das heißt, in heisses Wasser gelegt werden, in welchen es auf Kohlen etwas anziehen muß. Bratfleisch, zahmes und wildes Geflügel, Schwarz- und Rothwildpret geschmackvoll herzurichten, finden die Leser bey den einzelnen Vorschriften dieses Kochbuches genau angegeben.

Gemüser werden erst mit siedendem Wasser gebrüht, zugesetzt, gesalzen und nicht übereilt, sondern nach und nach weich gekocht, auch darf während dem Kochen der Gemüse nie kaltes sondern nur warmes Wasser nachgegossen werden.

Von denen im kalten Wasser zugesetzten Hülsenfrüchten schütten einige Köchinen das erste Wasser ab, und füllen diese sodann mit kaltem auf, weil man glaubt, daß dadurch der Gemüse-Genuß weniger Blähungen verursachen. Das Einwässern der Gemüsarten über Nacht, entzieht ihnen vieles von ihrer eigenthümlichen Kraft. Das Salzen der Gemüser so wie sie an's Feuer gebracht sind, erhält ihre grüne Farbe besser, welche auch

Digitized by Google

bey Spinat und Bohnen, wenn sie unzugedeckt gebrüht und gekocht werden, weniger erbleicht.

Beym Kochen suche man stets einen gleichen Feuergrad beyzubehalten, man muß dem Ueberlaufen der Töpfe vorbeugen, das Fleisch öfters abschaumen, eine Zwiebel sammt den Schalen mitsieden lassen, was die Brühe klar und hell macht. Wird ganzes Gewürz, Ingwer, Pfeffer, ganze Nägeln und schwarze Brodrinde mitgesotten, so bekommt die Fleischbrühe eine schöne Jus-Farbe, wird kräftiger und das Fleisch schmackhafter.

Die Speisen dürfen weder zu stark einkochen, noch sich am Geschirr anlegen, was durch fleissiges Umrühren verhindert wird.

Manche Speisen erfodern viele Brühe, andere werden nur gedünstet.

Einige Gerichte, welche sich gerne anlegen, werden im Marienbad gekocht.

So nennt man die Zubereitungsweise einiger Speisen in einem verschlossenen Gefässe, welches mit diesem in einem Kessel mit siedendem Wasser gesetzt, und dann durch die Wärme der heissen Flüssigkeit, welche sie umgibt, zum Kochen gebracht wird.

Dadurch bewahrt man sie vor dem Anbrennen, und sie werden durch das Zusammenhalten

Digitized by Google

der Dünſte, welche ſich nicht leicht verflüchtigen können, kräftiger.

Salz iſt in der Küche und auf der Tafel das unentbehrlichſte Gewürz.

Fiſche erfodern viel Salz, ſonſt ſind ſie unſchmackhaft, und der Geſundheit nicht zuträglich.

Mageres Wildpret muß weniger, fettes mehr geſalzen werden.

Beym Abſchöpfen des Fettes muß die Köchin mit Beſonnenheit zu Werke gehen, das rechte Maas beobachten und nicht durch zu frühes Abſchöpfen die Brühe unkräftig machen.

Bey Eſſigfleiſch muß der Eſſig das Fleiſch durchdringen, beym Salzen wie beym Pfeffern der Speiſen wäre es ſehr dienlich, Anfangs nur die Hälfte, und ſpäter wieder die andere an die Speiſen zu thun, ſie mithin zweymal zu ſalzen und zu pfeffern. Kommen die Gewürze gleich an die Speiſen, ſo müſſen die Geſchirre, in welchen ſie gekocht werden, zugedeckt ſeyn, ſonſt verflüchtigt ſich das Gewürzhafte. Zu viel Gewürz an den Speiſen iſt ungeſund, ſie verdrängen im Uebermaas den eigenthümlichen Geſchmack der Speiſe und erhitzen das Blut. Bey manchen Gerichten ſind einheimiſche Gewürzpflanzen paſſende Stellvertreter der Ausländiſchen, dazu gehören: Thimian, Majoran, Baſilikum, Rosmarin, und die weit we-

Digitized by Google

niger als sie es verdient, bekannte Monrade, Salbey, Beyfuß, Esdragon, Anis, Kümmel, Citronen, Melisse.

Das Backen der Fische in Schmalz muß langsam geschehen, sonst kommen sie aussen verbrannt, und inwendig blutig zu Tische.

Es gibt nichts eckelhafteres und was der Gesundheit nachtheiliger wäre, als Fische, welche nicht durchaus gekocht und fertig sind.

Hat die Köchin die Speisen gehörig zubereitet, so wendet sie ihre Aufmerksamkeit darauf, sie schön zum Aufsetzen auf die Tafel anzurichten; damit das für Gäste aufgetragene Essen schon durch Aussen Jeden zum Genusse einladet.

Sie sorgt dafür, daß die Speisen nicht kalt zu Tische kommen, sie wischt Schüsseln und Teller vor dem Anrichten sorgfältig ab, und erwärmt diese, was am leichtesten durch Uebergiessen von heissem Wasser geschieht.

In vornehmen Küchen bedient man sich zum warm Auftragen der Speisen der Rechauds, oder Wärmschüsseln, weil das Warmhalten der Speisen zugleich ihr schönes Ansehen erhält. Ein reines Becken mit siedendem Wasser gefüllt, kann ein Rechaud ersetzen. In einigen Herrschaftsküchen hat man sogenannte Wärmkästchen, welche äusserst bequem und schön, aber theuer sind. In

Digitized by Google

dieſen kochen die Speiſen vollends aus, bis ſie in das Speiſezimmer getragen werden. Sie ſind von Eiſenblech. Unten befindet ſich eine eiſerne Platte zum Ein- und Ausſchieben mit einem breiten Rand, auf welchem heiſſe Aſche oder Kohlen gelegt werden, über dieſer eine Art von gleichfalls zum Ausziehen gerichtetes Roſtgitter, auf welchem die Speiſen geſtellt und bey verſchloſſenen Thüren vollends bis zum Auftragen ausgekocht werden können.

Das Fleiſch muß dergeſtalt auf die Platte gelegt werden, daß der ſchönſte Theil des Fleiſches hübſch ins Geſicht falle, dann wird es mit ein wenig Salz überſtreut und mit Peterling ausgeziert.

Auf manche Suppen wird zart geſchnittener Schnittlauch gethan, was auch bey dem Salat, an welchem Borraggenblätter, Zwiebelröhren kommen, geſchieht; grüner Salat wird auch mit hart geſottenen und zerſchnittenen Eyern belegt.

Die Braten und Ragouts beſtreut man mit friſch gewiegten Citronenſchalen, welche aber nicht zu frühe vor dem Gebrauche gewiegt werden dürfen, weil ſie ihre ſchöne gelbe Farbe verlieren und ausriechen.

Geflügel aber, als Indianen, Kapaunen, Rebhühner ꝛc. werden mit ausgezackten Citronenplatten belegt und ihnen auch ein ſolches in den Schnabel gegeben.

Digitized by Google

Dem ganzen Spanferkel gibt man einen Borsdorferapfel ins Maul.

Eben so putzt man Wildpret, Rehschlegel, Ziemerbraten mit Citronenscheiben und Kappern. Umzieht den Salat mit einem Rande von eingemachten Essigfrüchten, ordnet die Auflagen auf die Gemüse möglichst gleichförmig, umzieht das Auflaufblech mit einem Kreise von bunten Papieren, in Sooſen angerichtete Fische mit Citronen, putzt die blau abgesottenen mit Zwiebel, Citronen, gelben und rothen Rübenscheiben so wie mit Petersil, und belegt gebratene Fische mit Citronenplatten, garnirt den Rand der Schüssel, in welcher die Fische mit schwarzer Sooſe aufgetragen werden, mit runden dünnen Platten von hart gesottenen Eyern aus.

Kuchen und Torten erhalten einen Guß von weissen oder farbigen Eis, oder werden mit Zucker und Zimmt überstreut, und mit eingemachten Früchten, zuweilen in Blumenform belegt.

Uebrigens muß bey den Verzierungen der Speisen der eigene Geschmack der Hausfrau und der Köchin das Beste thun. Sparsam kocht eine Köchin, wenn sie es versteht, übrig gebliebene Speisen zur Herstellung anderer schmackhafter Gerichte zu benützen, und aus geringen Zuthaten ansehnliche Speisen herzustellen.

Digitized by Google

Sie wirft das von der Zuthat zu der einen Speise Uebriggebliebene nicht weg, sondern verwendet es bey andern Gelegenheiten, geizt eben so wenig mit den Gewürzen, als sie diese verschwendet, weil es in der Kochkunst ein falscher Grundsatz ist, als werde durch das reichliche Hinzufügen gewisser Zuthaten, als der Gewürze, des Zuckers, und dergleichen, der Wohlgeschmack der Speisen erhöht. Eckelhaft sind zu fette Speisen, unangenehm zu stark Gewürzte, und das Uebermaas von Zucker erzeugt eine widerliche Süsse, welche besonders den männlichen Gästen nicht behagt.

Eine sparsame Köchin geht mit gebrechlichem Geschirre vorsichtig um, und haushälterisch mit den Holz-Vorräthen; bey unvorhergesehenen Ereignissen muß sie sich besonnen und mit Geistesgegenwart zu helfen wissen, sie erstickt die Flamme des in Brand gerathenen Schmalzes durch ein schnelles Zudecken des Gefässes; weiß schnell, wenn unvermuthete Gäste die Zahl der Geladenen vermehren, sich durch passende Zusätze zu den bestimmten Gerichten zu helfen und sie zu vermehren.

Sie muß die Küchenarbeiten nach ihrer Folgenreihe einzutheilen wissen, und nicht alles untereinander anfangen, nicht naschhaft, nicht verdrossen seyn, und alle ihre Geschäfte mit Geschwindigkeit ohne Uebereilung vollziehen. Sie soll, während die eine

Digitized by Google

Speise kocht oder dünstet, dasjenige vornehmen, was das Nöthigste zur Vollendung dieser Speise ist, oder zum Beginnen einer andern erfodert.

Sie muß genau kennen, welche Speisen schnell oder langsam fertig werden, und die passendsten Abwechslungen in den Gerichten zu machen verstehen. Vor allem suche sie ein bestimmtes richtiges Augen-Maas sich anzueignen, damit sie das Verhältniß der Zuthaten an die Speisen auch ohne Wage durch schnellen Ueberblick zu finden weiß.

Strebt eine Köchin, welche übrigens nie auslernt, in ihrem Berufe nach der möglichsten Vollkommenheit, dann wird sie allenthalben gesucht und geachtet, überall gute Aufnahme und Bezahlung finden, vorzüglich, wenn sie mit einem sittlichen Charakter, Treue und Redlichkeit verbindet; Achtung gegen die Herrschaft hegt, die geläufige Zunge im Zaum hält, und mit unverdrossener Munterkeit ihre Verrichtungen besorgt.

Digitized by Google

# Consumés oder Suppen-Tafeln.

Unter die nützlichsten Erfindungen der Kochkunst, gehören die Consumés oder Suppen-Tafeln, welche man mit Recht tragbare Suppen nennt, und welche für Kranke, für Reisende, für Landbewohner, für den ins Feld ziehenden Krieger eine wahre Wohlthat sind; denn mit einem bayerischen Loth von diesen Täfelchen in einer Kaffeeschale voll siedenden Wassers oder Fleischbrühe nur aufgelöst, kann man in einem Augenblicke, eine kräftige und sehr schmackhafte, gesunde Suppe sich bereiten, die selbst ohne Brod darein zu thun, äusserst nahrhaft und sättigend ist. Eine kluge Hausfrau wird darauf bedacht seyn, hiezu den Abfall von Knochen und Fleisch zu benützen, denn jede Fleisch-Gattung, selbst Schinken, mit Ausnahme des Wildprets, ist dazu dienlich. Die Vorschrift zur Verfertigung der Suppen-Tafeln ist folgende: Eine gemästete alte Henne oder ein Hahn, wird rein geputzt, gewaschen und in kleine Stücke zerhauen. Dann

werden vier rein geputzte Kälberfüsse, 2 Pfund von einem Kalbsknoten, auch Haxe genannt, ebenfalls klein zerhackt, und dieses nebst 4 Pfund klein gemachten Rindsknochen von der besten Art, als vom Kopfe und Markbeine hinzu gethan. Dazu kommt noch ein halbes Pfund Ochsenleber und eben so viel Niern in Stücke geschnitten, nebst den zerhackten frischen Ripp- und Röhrbeinen von Kalb- und Hammel-Fleisch. Eben so werden auch 4 Pfund Rindfleisch, von einem nicht fetten Schweif- oder sogenannten Schwanzstück, in Stücke zerschnitten. Will man jedoch das Rindfleisch nach dem Sieden zum Tischgenuß nützen, so muß es unzerschnitten bleiben, und wird erst nachdem die Knochen einige Stunden gekocht haben, und abgeschäumt sind, in einem ganzen Stücke dazu gethan, und nur so lange bis es weich ist, dabey gelassen. Sämmtlich genanntes Fleischwerk, wird mit 8 Maas frischem, kaltem Wasser, jedoch ungesalzen, in einer eigends dazu verfertigten blechernen oder zinnernen Consumé-Büchse, an welcher der Deckel recht genau schliessen muß, zugesetzt. Diese wird dann in einen grossen Hafen oder in einem kleinen Kessel siedendes Wasser gestellt; anfangs muß es abgeschäumt werden, und später aufgefüllt, doch nie zu voll gemacht seyn. Wer aber kein solches Gefäß hat, kann einen Hafen oder Tiegel dazu nehmen, der aber einen recht passenden Deckel, und die Grösse haben muß, daß nebst den Fleisch-Gattungen, 8 Maas Flüssigkeit hineingehen. Bey

Digitized by Google

dem Gebrauche eines Tiegels oder Hafens, muß man die Masse oft umrühren, weil sie gerne sich anhängt, auch muß ein naßgemachtes, reines Küchentuch zwischen dem Deckel und dem Hafenrand liegen, daß ja kein Dunst heraus kann. Nachdem dieses 3—4 Stunden so gekocht hat, wobey es, wie gesagt, immer mit reinem siedendem Wasser aufgefüllt werden muß, kommen erst, des Wohlgeschmackes wegen, die Wurzeln und Gewürze hinzu. Diese sind: drey rein geputzte gewaschene in Platten geschnittene Zelleri, sammt den kleinen Wurzeln, ferner 4 grosse eben so hergerichtete gelbe Rüben, 4 grosse sogenannte Pastinatwurzeln, und eine Handvoll Peterlingswurzeln sammt dem Grünen, nebst 2 grossen Bori- (Porre) Stengeln, auch Lauch genannt; 4 grosse Zwiebel werden sammt der rein gemachten Schälfe daran, jede mit 6 Gewürznägelein besteckt, ein Kreuz darein geschnitten und dazu gethan. Weisse Pfefferkörner 1 Quint daran gethan, sind wegen des feinen Geschmacks und der Gesundheit zuträglich, vorzuziehen; eben so kommt ein Stück ganzer Ingwer und was man zwischen 5 Finger fassen kann, ganze Muskatblüthe dazu.

So mit all' diesen Gewürzen und Wurzeln, wird es noch immer langsam wie, von Anfang an fort gekocht, bis es 8—10 Stunden gekocht hat. Dann schlägt man das Weisse von 2 Eyern zum Schnee, gießt, und windet das Consumé durch ein naßgemachtes reines

leinenes Tuch in eine messingene Pfanne, und läßt es mit dem darunter gerührten Schnee, nur unter beständigem Umrühren aufkochen, nimmt entweder ein anderes reines, nasses Tuch, oder wascht, schwemmt in kaltem Wasser das schon Gebrauchte, windet es aus, schüttet es aus, daß nichts daran hängt, und gießt das Consumé durch, in das Geschirr, worin es den andern Tag ausgekocht wird. So bleibt es an einem reinen kühlen Orte über Nacht stehen, damit man das oben gestandene Fett abnehmen kann. Wer es aber schneller aneinander fertig machen will, darf nur die Fette, mit einem Löffel, und zuletzt mit Fließpapier warm abnehmen. Nachdem das Fett abgenommen ist, wird es noch so lange gekocht, bis es sich zieht, öfter aber wird es umgerührt, denn auch jetzt noch brennt es gerne an. In der Zwischenzeit werden Porzellain-Teller, die vorher in kaltem Wasser gelegen haben, oder mit feinstem Provencen-Oel bestrichen seyn müssen, Chocolad-Formen die vorher in kaltem Wasser lagen, Papier-Formen wie zum Bisquit, zum Einfüllen hergestellt.

Dann wird ein Sessel oder Stuhl umgewendet, eine reine Serviette, naß gemacht, an die vier Füsse gebunden, und die Formen eine nach der andern darunter gestellt. Das Consumé wird, ob es steif genug ist, dadurch probirt, daß man ein Kaffeelöffel voll davon auf Zinn oder Porzellain thut; wird es dann gleich steif, wie Leder, wenn man es abstreift, so ist

Digitized by Google

es fertig und wird dann durchgegossen. Wenn es ganz erkaltet und steif ist, wird es in Loth-Stücke geschnitten, an einem reinen Orte, mit Papier gedeckt vollends ausgetrocknet, und in reinem, weissen Papier hält es sich ein Jahr. Nur darf es nie aufbewahrt werden, wo es feucht ist. Wer es nicht lange Zeit aufbewahren will, darf es das zweytemal nur kürzere Zeit einkochen.

---

# Taschen-Bouillons

oder

## geschwindeste Art gute Fleischbrühe zu bereiten.

---

Drey Pfund Kalbsknoten, auch Haxe genannt, 3 rein geputzte Kälberfüsse, eine gute, alte, fette, rein geputzte Henne, und 1 Pfund gewaschene Knochen von einem Ochsenkopfe, werden in kleine Stücke zerhauen, und 3 Pfund mageres Rindfleisch in platte Stücke geschnitten. (Wer aber sparen will, klopfe es nur, und verschneide es nicht, um es mit Nutzen zum Tisch nachher anwenden zu können.) Dann wird ein grosser Kasserol-Tiegel mit Füssen, mit $\frac{1}{4}$ Pf.

Digitized by Google

in Platten geschnittenem, frischem Nierenfett, oder mit eben so viel frischer Butter ausgelegt, auf dieses kommt das Rindfleisch, dann 10 bis 16 ganze Gewürznelken, 16 Pfefferkörner, etwas ganze Muskatblüthe, 4—6 grosse in Platten geschnittene Zwiebel; zu diesem werden 2 grosse oder 3 kleine, gereinigte, in Platten geschnittene Zelleriwurzeln, 3 grosse oder 4 — 5 kleine eben so geschnittene gelbe Rüben, dann 2—3 Pastinatwurzeln, eben so viel Peterlings-Wurzeln, und 2 Lorbeerblätter herumgelegt, dann kommt die Henne, 1 Pf. Ochsenleber in Platten geschnitten und die übrige Knochenwaare. So läßt man es recht fest zugedeckt dünsten, bis man sieht, daß es anfängt braun zu werden. Dann rührt man es, während man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießt, untereinander, bis es allenthalben braun, aber ja nicht angebrennt ist. Indessen siedet man 4 Pf. Rindfleisch mit guten Kugelknochen, auch Eisbeine genannt, nebst ein halb Pfund Rindsmilz, und gießt von dieser Fleischbrühe erst 4 Maas hinzu, wenn man vorher eine Kaffeeschale voll kaltes Wasser daran gethan hat, damit sich das Braune recht ablöst. Oefter aber muß es umgerührt werden, weil es gerne anbrennt. Ist alles daran gegossen, dann läßt man es noch 5 — 7 Stunden stark fortkochen, aber ja mit Vorsicht, daß es nie überläuft, sondern nur die Kraft sich aus den Wurzeln und Knochen zieht. Will man aber das Rindfleisch, wenn es weich ist, zum Tischgebrauch, da es gut schmeckt, be-

Digitized by Google

nützen; so muß man mit lauter guter Fleisch-Brühe, ohne Wasser, aufgiessen. In der letzten halben Stunde legt man eine Handvoll Peterlingkraut mit den Stielen darein, oder zerschlägt 2 Eyerklar zu Schaum und läßt es eine halbe Stunde mitkochen. Dann wird die Masse durch eine naß gemachte Serviette oder ein reines Küchentuch, welches an die Füsse eines umgekehrten Sessels oder Stuhls festgebunden worden, gegossen, daß das Durchgeträufelte in ein darunter gestelltes Geschirr, in welchem es vollends einkochen soll, über Nacht an einem reinen kühlen Orte abtropfen kann. Den andern Tag nimmt man das obenstehende Fett ab, und kocht das Sulzige wieder zugedeckt, so lange, bis es sich, wenn man es umrührt, zu ziehen anfängt. Das Umrühren muß auch hier noch oft geschehen, weil es sonst gerne anbrennt. Dann werden entweder von reinem weichen Papier, das aber stark seyn muß, Formen gemacht, wie z. B. zum Bisquit, diese nur durch ein kaltes Wasser gezogen, in Porzellain-Teller gestellt, und das Consumé darein gegossen, oder es werden Formen von Zinn, Blech oder recht gut verzinntem Kupfer genommen, und nachdem sie eine Stunde vorher in kaltem Wasser gelegen, das Consumé darein gegossen, dann an ein kühles Ort, wo kein Staub hinkommt, gestellt. Ist es so fest bestanden, daß es wie Leder aussieht, dann kann man es in wohlgewogene Loth-Stücke schneiden, da ein Loth davon in frischem Wasser oder

Digitized by Google

Fleiſchbrühe aufgeſotten, eine gute Taſſe Fleiſch-Brühe oder Suppe gibt. Dieſe Stückchen läßt man vollends recht trocken werden, wickelt dann jedes in reines Papier, und hebt ſie an einem trockenen, reinlichen Orte zum Gebrauche auf. So hält ſich das Consumé ein Jahr, nur darf es nie zu andern Speiſen als z. B. zu Obſt und dergleichen gelegt werden, weil es gerne den Geruch davon annimmt und feucht wird.

Zu bemerken kommt noch, daß weder das Fleiſch, noch die Brühe, geſalzen werden darf, indem ſich das Consumé ſonſt nicht ſo lange hält. Ohne das klar machen von Peterling oder Eyweis, bleibt das Consumé trüber, hält ſich aber auch ohne dieſes klar machen länger. Endlich iſt eine Henne dabei nicht unumgänglich nothwendig, weil man jeden Abgang von Fleiſchwerk oder von Schinken und Speck, nur kein Wildpret dazu nehmen kann.

Auf dieſe Weiſe, jedoch mit weniger Fleiſch, können alle Arten brauner Suppen, zubereitet werden, und man thut wohl daran, jeden Abfall dazu zu verwenden, denn die Speiſen mit Jus gekocht, gehören der höhern Kochkunſt an und ſind wohlſchmeckender.

Digitized by Google

# Jus (Schü) oder Kraftbrühen.

## 1. Jus von Rind- oder Kalbfleisch einfacher Art.

Belege den Boden eines Kasserols oder eines Tiegels mit einigen dünnen Platten von geräuchertem Speck, oder in dessen Ermanglung mit frischem oder mit Nierenfett; schichte auf dieses Schnitte von einem rohen Schinken nebst Scheiben von Zwiebeln, gelben Rüben, Zelleri-, Pastinat- und Peterling-Wurzeln. Auf diese Unterlage bringe zwey Finger dicke Platten von rohem Rindfleisch, 10—12 ganze Gewürznelken, 18 ganze Pfefferkörner und etwas ganze Muskatblüthe. So lasse diese Fleisch- Wurzelschichten nur langsam dünsten; giesse hierauf eine obere Kaffeeschale voll kaltes Wasser daran, daß sich das Braune recht ablöse, und laß es so, eine halbe Viertelstunde, stehen. Sieht die Jus ganz dunkelbraun, fast schwarz aus, dann fülle sie mit guter Fleischbrühe auf. Wenn nicht schon vorher eine Ochsenleber in der Fleischbrühe mitgesotten wurde, so thue ein Stück, so wie auch Peterlingkraut, sammt den Stengeln daran, und lasse es zuletzt zusammen, bis Fleisch und

Digitized by Google

Wurzeln ganz geschmacklos sind, noch recht auskochen, wozu nach dem Ablösen ungefähr 1 ½ Stunden Zeit erfodert wird. Anstatt dem Rindfleisch, kann man auch Kalbfleisch, jedoch nur vom Schlegel; auch Knochen vom Kalbfleisch, vom Rindfleisch, Kälberfüsse, die harte Haut von den Hühnermägen und Hühnerfüsse nehmen, und mitkochen lassen, jedoch müssen alle jene Bestandtheile frisch seyn. Nach dem Auskochen wird das Fett abgeschöpft, durch einen Seiher gegossen, und zu anderm Gebrauche z. B. zum Kochen der Gemüse oder an Erbsen aufbewahrt. Die braune Brühe wird hernach gleichfalls durch ein enges Suppensieb gegossen. Wird sie zu Suppen bestimmt, so muß sie ganz helle seyn, gehört sie aber nur zu Ragouts oder Soosen, so darf sie schon etwas trüber seyn.

## 2. Bessere Kalbfleisch-Jus.

Man nehme 2 Kalbsknoten, welche wenigstens 4 Pfund wiegen, oder das untere Stück von einem Kalbsschlegel (Keule), an welchem sich der Knoten noch befindet, von dem nämlichen Gewicht; dann eine alte rein geputzte Henne, schneide beydes in grosse Stücke, und lege diese in ein Kasserol oder in einen Tiegel; dazu kommen zwey halbe Zelleri-Knollen, eine halbe kleine Bodenrübe (in Bayern Erdtoschen genannt), eine gute Handvoll Peterling-Wurzeln sammt dem Grünen, ein Wörsingherz, vier gelbe Rüben, zwey grosse mit einigen Gewürznelken besteckte Zwiebel; über alles dieses giesse man 3

Digitized by Google

Maas gute Fleiſchbrühe, und laſſe es 4 Stunden kochen, bis das Fleiſch recht weich iſt. Dann ſeihe man den Abſud durch ein feines leinenes Tuch. Man kann auch zu dieſer Brühe den Abfall von Kalbfleiſch und Geflügel benützen, nur darf kein Schaffleiſch und kein Wildpret dabey ſeyn. Dieſe Jus dient zu allen Gattungen von hellen Sooſen, auch über gebähte Schnitten, oder ſogenannte Goldwürfel angerichtet, ſchmeckt ſie ſehr gut.

### 3. Spaniſche Jus.

Man nehme einen Bug oder Knoten von Kalbfleiſch, ein altes Huhn, 2—3 Rebhühner, einen Knoten von einem Schinken, 6 kleine dunkelgelbe Rüben, 6 kleine ungeſchälte, aber mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel nebſt etwas Muskatnuß, ſetzt dieſes, nachdem alles gereiniget iſt, mit einer Bouteille rothen Wein und einer Maas Kalbfleiſch-Jus, zum Feuer, und läßt es gut zugedeckt ſo lange gelinde kochen, bis es beinahe keine Brühe mehr hat und dieſe Brühe gelb zu werden anfängt. Dann ſtellt man das Ganze bey Seite, gießt etwas kaltes Waſſer daran, daß es ſich gerne ablöst, läßt es dann raſch zuſammen aufkochen und ſchäumt es ab. Nun wird mit einem Stück Butter, von der Gröſſe eines Hühnereyes, ein guter Löffel voll Mehl eingebrennt, dieſes hineingerührt, friſche oder getrocknete Champignons, Schalotten, Peterling, Thimian, etwas Esdragon, je nach dem man das Gewürzhafte liebt, hinein-

Digitized by Google

gethan, und so viel Brühe, daß eine Maas Jus bleibt, nachgegossen, alles muß dann noch einige Stunden kochen, dann wird es durch ein Haarsieb geseiht, und zum Gebrauche aufbewahrt.

### 4. Kraftbrühen von Wildpret.

Man nehme 2 Pfund Rindfleisch, vom Kreuz oder Schweifstück, oder einen Bug von einem Hirsch oder Reh, auch etwas von den Kopfknochen, einen ganzen Kalbsknoten, einen frischen, rein geputzten Hasen, und zwei alte Reb- oder Feldhühner, alles in Stücke gehauen; sodann ¼ Pfund frisches Nierenfett oder Butter, und dämpfe alles zusammen auf Kohlen, bis das Fleisch sich fest kocht, dann giesse ein halb Maas weissen Wein daran, dämpfe alles noch wohl zugedeckt, und schäume es nebenbey ab. Fängt die dadurch entstandene Brühe an dick zu werden, so gießt man zwey volle Maas geringe Fleischbrühe nach, legt 6 gelbe Rüben entzwey geschnitten dazu, eine Handvoll geschälte Schalottenzwiebel, etwas Thimian und Basilikum zusammengebunden, nach Belieben viel oder wenig Pfefferkörner und ganze Gewürznelken, welche auch beym zurichten schon beygesetzt werden können. Dieses alles läßt man 2 Stunden lang, nach dem dünsten oder dämpfen, kochen. Während diesem kochen muß man öfter mit Fleischbrühe auffüllen, damit 2 volle Maas Brühe bleiben; jedoch hängt es von eigenem Belieben ab, mehr Brühe zu machen, wobey man

Digitized by Google

freylich an Menge, aber nicht an Güte der Brühe gewinnt. Mit dieser Kraftbrühe zu längerm Gebrauche aufgehoben, kann die geringe Brühe verbessert werden. Will man sie aufbewahren, so nimmt man 4 Kalbsfüsse, anstatt dem Knoten, und kocht die Masse zweymal ein. Auch kann man diese Wildprets-Kraftbrühe, gesulzt aufbewahren, aber lange hält sie sich so nicht.

### 5. Fisch-Jus.

Nimm 2—4 Pfund Karpfen oder Schleihen, welche, damit die Galle nicht zerdrückt wird, mit Vorsicht am Kopfe gehalten, geschuppt und aufgeschnitten werden müssen; dann wasche sämmtliches Eingeweide, mit Ausnahme der Galle, welche weggeworfen wird, rein ab, spalte sodann den Fisch in der Mitte von einander, schneide aus diesen Hälften 4—6 Theile, und lege diese in ein Kasserol aneinander auf die innere Seite. Schäle hierauf zu 2 Pf. Fischen 4 grosse Zwiebel, schneide sie so wie auch eine grosse oder 2 kleine Zelleri, Pastinat, eine gelbe und eine weisse Rübe und Peterling-Wurzeln in Platten, und füge 8 ganze Nelken und 10—12 Pfefferkörner dazu. Diese Wurzeln, Zwiebeln und Gewürze, dünste jedoch nicht länger, als eine Viertelstunde, in etwa 6 Loth Butter, giesse alles über den Fisch, salze es, und lasse es dann zugedeckt miteinander dünsten, nebst den gewaschenen Gedärmen und Rogen oder Milch, wenn nicht erstere zu Suppen oder andern Speisen

Digitized by Google

benützt werden sollen. Wenn alles gelb aussieht, so streue einen Kochlöffel voll des schönsten Mehls darauf, und lasse es ohne umzurühren immerfort dünsten. In der Zwischenzeit siede Erbsen mit Salz, etwas Pori, Zelleri und Petersil recht weich, treibe sie mit siedendem Wasser durch, und fülle die Fisch-Jus damit auf. Hat diese noch einmal aufgekocht, so schütte sie in ein Suppensieb, lasse die Brühe durchlaufen, und bewahre das Durchgeseihte zu Suppen oder Fischsoosen auf. Die davon gemachten Suppen, welche mit gebackenen Erbsen, gerösteten Semmelschnitten, Butter-Klöschen oder Stockfisch-Klöschen und dergleichen eingelegt werden, sollen beym Auftragen mit geschnittenem Schnittling bestreut oder mit aufgeriebener Muskatnuß gewürzt werden.

Zu schnellerer Zubereitung der Speisen, soll eine Herrschafts-Köchin, dergleichen Jus-Brühen, immer des Tags zuvor machen, und an einem kühlen Orte aufbewahren, damit am Tage des Traktaments alles recht ineinander greife und zusammen gehe. Bey der Zubereitung der Fisch-Jus werden auf 2 Pf. Fische 2 Maas Brühe gerechnet.

## 6. Wurzelbrühe einfacher Art zu Fleisch- und Fasten-Speisen.

Schabe, wasche und schneide 3 gelbe Rüben, 2 Pastinat-, 2 grosse oder 4—6 kleine Peterling-Wurzeln und 2 Pori oder Lauchstengel, und lasse es im Seiher abtraufen. In-

zwischen werden 4 Loth frische Butter zerlassen, und die Wurzeln hineingethan, wo sie sodann nebst 6 ganzen Nelken und 8 Pfefferkörnern so lange zugedeckt dünsten müssen, bis alles anfängt wohl gelb zu werden. Jetzt wird, wenn es zu Suppen ohne Erbsenbrühe bestimmt ist, ein guter Kochlöffel voll vom schönsten Mehl darauf gestaubt, damit läßt man alles dieses gehörig anziehen und ein wenig gelb werden, dann fülle es an Fleischtagen, mit Fleischbrühe, an Fasttagen aber, mit Erbsenabsud auf. So läßt man die Wurzelbrühe kochen, bis alle Wurzeln weich sind, und richtet sie durch einen Seiher gerührt, entweder zu Suppen oder zu andern Speisen her.

Diese Brühe gibt eine delikate Suppe, wenn man nur geringe Fleischbrühe hat, und wird dann über gebähte Schnitten, Goldwürfel, Butter-Klöschen, Fischgebacknem, oder gebackenen Erbsen angerichtet. Auch an Fasttagen ist sie zu Suppen, zu Fischen oder zu Gemüs-Gattungen recht gut, und dabey eine der Gesundheit sehr zuträgliche Speise.

### 7. Jus hell zu machen.

Ist die Jus nicht hell genug, so kann man nach dem ersten Abgiessen, ein ganzes Ey verklopfen, mit der Jus wieder aufkochen lassen, und dann die Jus noch einmal durchgiessen.

Digitized by Google

# Suppen.

## 1. à la Batterie Suppe.

(à la Patrie. — Olla Potrida.)

Diese Suppe, oder vielmehr dieses sättigende Gericht, welches besonders ehedem die Reihen der Hochzeit-Speisen eröffnete, kann ein Augsburger National-Essen genannt werden. Es wird folgendermassen zubereitet: Fünfzig schöne Krebse, werden gewaschen, und dann in siedendem Salzwasser gesotten, schön ausgemacht, der Magen aber und das Pelzige weggeworfen, die Schweife sorgfältig ausgezogen, und diese nebst den obern Schalen der Krebse, welche zu den sogenannten, in die Alapatrie gehörigen, Krebsnasen, dienen, aufbewahrt. Nun stößt man die untern Schalen recht fein, welches am leichtesten dadurch geschieht, daß man nie zu viel auf einmal in Mörser nimmt. Sind alle gestossen, dann wird in einer kupfernen Kasserole oder Pfanne ein halb Pfund Butter zerlassen, die gestossenen untern Krebsschalen nebst einer abgeschälten in 4 Theile geschnittenen Zwiebel und Peterlingkraut hinzugethan. Dieses wird

Digitized by Google

ein Viertelstunde auf Kohlen oder an dem Feuer geröstet. Dann kommen 3 Kochlöffel voll des schönsten Mehles dazu, und werden so lange mitgeröstet, bis es sich anhängen will. Jetzt giesse 1½ Maas gute Fleischbrühe daran, und lasse die Suppe öfter umgerührt, so lange aufkochen, bis sich das Fett oder die Krebs-Butter recht oben aus gezogen hat. Diese nimm mit dem Schöpf-Löffel schön ab, giesse sie durch einen Seiher und bewahre sie zu fernerm Gebrauche. Inzwischen putze 2 junge Hühner recht rein, zerlege diese, wenn sie klein sind, in gleiche Viertel, sind sie aber groß, dann transchire sie, wasche sie wieder rein, und lege sie ein wenig eingesalzen und mit Muskatblüthe gewürzt bey Seite. Brich ferner einen Büschel sogenannten Suppen-Spargel, so weit sie grün sind, ab, siede diese in Salzwasser, laß sie ablaufen und stelle sie zurück. Eben so werden ein grosser und 2 kleine, schön geputzte Blumen-Karfiol (Blumenkohl), und 3 schöne Artischoken gesotten und ausgeputzt. Die nun abgesottenen und gestossenen Krebsschalen, giesse durch ein Tuch, und in dieser Brühe koche, jedoch ja nicht zu lange, 2—3 Paar schöne Kalbs-Prieſen, von diesen schneide alles Hautige weg, und die Prieſen selbst in runde Scheiben, stelle dann alles an einen Ort, damit nichts vergessen werde. Siede eine Handvoll schöne Morgeln, reinige sie aus 2—3 Wassern, und schneide die Größten in Scheiben. Nach diesem mache rothe Klöschen (Knöpfle) von der Krebsbutter, wozu

ein Stück abgebrühte Krebsbutter und an diese ein halb Kreutzer Semmel, wovon das Harte abgerieben und das Weiche in Milch geweicht und wieder ausgedrückt wurde, kommt, nebst 1—2 Eyer. Dann wiege grüne Suppenkräuter, mit Schnittling, dünste diese in Butter, streue Semmelbröseln dazu, und würge auch diese mit Muskatnuß und Salz, rühre ein Ey dazu, woraus dann die grünen Klöse geformt werden. Zu den Fischklöschen, welche weiß bleiben, findet man in dem mit „in Suppen Gehöriges“ bezeichneten Abschnitte, die Vorschrift. Weiche nun in Wasser eine Kreutzer Semmel mit der Rinde ein, drücke sie fest aus, mache dann ein Stück Schmalz, von der Grösse einer welschen Nuß, heiß, und trockne, röste die Semmel darin ab, rühre 2—3 Eyer nebst Schnittling, Salz und Muskatnuß dazu, und backe kleine braune Klöse davon aus dem Schmalz. Wiege ferner etwas Kalbsleber, richte diese wie die Leberspatzen zweiter Art zu, und backe auch davon Klöschen. Sodann backe Flädlein, bestreiche diese mit frischem Brät (Hackfleisch), von Kalb- oder Rindfleisch, welches mit Eyern, etwas Butter und Grünem oder Citrone abgerührt ist, schneide sie in kleine Stücke, wende sie im Ey um und backe sie im Schmalz. Die Flädlein können auch grün gefüllt werden. Von der rothen und weissen Fülle mache mehr, und fülle damit einige obere Krebsschalen zu den sogenannten Krebsnasen aus. Mache ferner einen dünnen, gebrühten Teig an, wende die Hälfte der Prieseln darin um, und backe diese und eben

ſo die geringern Stücke vom Blumenkohl aus dem Schmalz; dieſes kann der Mannigfaltigkeit halber auch mit abgeſottenen, jungen Storzeneri-Wurzeln, ſo wie mit einigen Spargeln, geſchehen. Von dem Fiſchbrät, fülle kleine Würſtlein in reine Därme, umſchlinge ſo oft damit ſie nur klein Fingers lang werden, ſiede ſie in der Krebsſoos, und wer es will, ziehe ihnen wenn ſie kalt ſind, die Haut ab, vor dem Anrichten. Iſt alles dieſes gehörig vorbereitet, dann nimm ein Stück, ſo groß wie ein Hühnerey, Krebs-Butter; laſſe dieſe zergehen und röſte, aber ja nicht lange, einen Löffel voll Mehl daran, an dieſes thue etwas länglicht geſchnittene Citronen-Schalen, eine ganze mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel, rühre es mit einem Quart guten Wein ab und thue etwas von der heiß gemachten Krebs-Soos dazu. Hierein lege die Hühner, oder 2 Pfund ſchön getheiltes, recht weiß hergerichtetes Kalbfleiſch, von dem Grädle (Gradl, Ripplen), jedoch ſind Hühner immer beſſer und vorzüglicher. Die Hühnerlebern, koche nur kurz, und ſchneide ſie dann Blätterweiſe, eben ſo auch den Magen, wenn er weich und die harte Haut davon abgezogen iſt. In den andern Theil der Krebsſuppe, thue alles das oben beſchriebene Gebackene, und Hergerichtete, jedes beſonders, und laſſe es nur einmal mit etwas Krebsbutter, darin aufkochen. Die geſottenen Klöschen koche zuerſt darin, die grünen aber in Fleiſchbrühe oder in Peterling-Waſſer. Wer dieſe recht grün will, darf nur et-

was Spinat ſtoſſen und den durchgepreßten Saft daran nehmen. Dieſe nicht beſonders wohl ſchmeckenden grünen Klöſe, werden nur des hübſchen Anſehens wegen dazu gethan. Sind nun die Artiſchoken ſchön wieder eingeſteckt und gerichtet, dann nimm die zum Anrichten beſtimmte Suppen-Schüſſel, lege alles nach der Farbe recht ſorgfältig hinein, daß nichts zerbrochen wird, die Krebs-Schweife lege geſpalten oder ganz dazu, verſuche die Soos, ob ſie nicht zu ſtark geſalzen, ſtelle die Artiſchoken, den Karfiol ꝛc. alles Sortenweis ſchön herum, ſetze die eigends dazu gehörige nicht tiefe Art Suppenſchüſſel, auf eine heiſſe Stelle, gieſſe die Soos über das Eingelegte, ſtreue Muskatnuß und gewiegte Citronen darauf und trage ſie, oben ſchön roth von Krebsbutter geziert, heiß auf. Beim Anrichten darf von der Krebsſoos, worin die Sachen aufgekocht wurden, nachgegoſſen werden, weil die als Suppe aufgeſetzte Alapatrie immer viel, aber keine zu dicke, nur eine ſchöne und kräftige Brühe haben darf. Zu bemerken iſt, daß die mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel, vor dem Anrichten herausgenommen und beſeitiget werden muß.

Dieſe Suppe iſt ihrer Bereitung nach die Umſtändlichſte von allen; allein eine Wirthin, welche ſie eben ſo kräftig als ſchmackhaft herzurichten weiß, erwirbt ſich dadurch den Ruf einer vorzüglichen Küchenkünſtlerin. Auch in angeſehenen Familien zu Augsburg, ſetzt man die Alapatrie als Faſttags-Suppe auf den Tiſch. Es können hiezu auch noch andere als die vorbenann-

Digitized by Google

ten Klöschen benützt werden, z. B. Butterklöschen, Fleischklöschen u. s. w., welche gebacken oder gesotten seyn dürfen, und deren Bereitungsarten unter dem mit „in Suppen Gehöriges“ bezeichneten Abschnitt zu finden ist, so wie bei den angezeigten Klös- (hier genannt Knöpfle-) Gattungen.

## 2. Fasanen-Suppe.

Brate einen Fasanen schön gelb, oder auch ganz weiß in Speck eingebunden, und saftig. Eine gute halbe Stunde, ehe er fertig ist, richte die Suppe dazu wie folgt: Nimm 48—50 Austern, löse sie aus, hebe aber das Meerwasser davon sorgfältig auf. Diese Austern röste in einem Stück guter Butter, und lege dazu Citronen-Schalen. Sind die Austern schön gedünstet, so begiesse sie mit dem aufgehobenem Meerwasser, dem Saft von einer Citrone und mit ein halb Maas Ofner Wein, und lasse alles untereinander aufkochen. Dann lege den Fasan in eine Schüssel oder Terrine, giesse die Suppe darüber, bestreue sie mit fein gewiegten Citronenschalen und gib es so zu Tische. Hat man übrig gebliebenes von einem Fasanen, so kann dieses gestossen, gedünstet und mit Wein aufgekocht, durch ein Tuch gegossen und dann erst mit 12, 18—24 Austern ausgekocht und über einige gebähte Schnitten angerichtet werden. Es ist immer eine gute, aber etwas kostbare Suppe.

Digitized by Google

### 3. Bisquit- oder Polster-Suppe.

Zu einer Suppe für 4 Personen, nimmt man 6 Loth gute frische Butter und rührt diese recht schaumig ab. Während dieser Zeit, müssen 4 Eyer in warmes Wasser gelegt werden, von welchen dann eines nach dem andern herausgenommen und an die Butter gerührt wird. Dann wird ein wenig fein gestossene Muskatblüthe, (in Ermanglung dieser auch etwas geriebene Muskat-Nuß) daran gethan, und 4 Löffel voll feinstes weisses Mehl, nebst ein wenig am Reibeisen abgeriebene Citrone und ein wenig Salz hinzugefügt. Mit diesem Allem, wird eine mit Butter geschmierte und mit Semmelbröseln ausgestreute Form oder ein Becken gefüllt, und ist es schön gelb gebacken, dann kocht man es in guter Jus oder Fleischbrühe auf.

### 4. Polster-Suppe andrer Art.

Nimm 6 Loth frische Butter, rühre diese, wie bey der vorigen Weise angezeigt, ab, anstatt dem Mehl aber nimm 4 Löffel voll Semmelmehl, Leber oder Mägen, von welchen vorher die harte Haut abgeschnitten wird, von Tauben oder Hühnern; wiege diese mit 2—3 Schalottenzwiebeln, ein wenig Citronenschale, etwas Peterling, recht fein, reibe ein wenig Muskatnuß hinzu, thue Pfeffer und Salz daran, menge und rühre es untereinander, und backe es wie vorhin angezeigt, nur in einem recht flachen Geschirr. Ist es gebacken und kalt, so schneide Schnitten daraus,

Digitized by Google

und lasse diese in der Suppe oder Jus-Brühe ein wenig aufkochen.

## 5. Fisch-Polstersuppe.

Nimm entweder übrig gebliebene Fische oder 2 ausgegrätete Nasen oder Weißfische, wiege diese, wenn sie rein gewaschen sind, mit etwas Peterlingkraut, Citronenschale und Muskatblüthe so fein, daß beym durchfahren mit einem Finger nichts hautiges mehr bemerkbar ist. Inzwischen weiche etwa um 1 Kreutzer schöne Semmel, wovon die Rinde abgerieben ist, in Milch, drücke sie fest aus und thue sie, nachdem obiges in 4 Loth Butter gedünstet worden, daran. Man kann nach Belieben Semmelbröseln anstatt der eingeweichten Semmel nehmen. Dieses Gedünstete wird in eine Schüssel gethan, 4 Eyer eines nach dem andern darein gerührt, wie die vorhergehende Polster gebacken, und in einer Fisch-Jus oder in guter Fleischbrühe aufgekocht.

## 6. Chocolade-Suppe mit Wein.

Man nehme ein halb Maas weissen, oder was noch besser ist, rothen Wein, und wenn dieser gut ist, eben so viel Wasser, Zucker nach Belieben, und wer Gewürze liebt, kann etwas Vanille oder ganzen Zimmt dazu thun, und lasse alles dieses in einem reinen Tiegel, Hafen oder in einer messingenen Pfanne wohl zugedeckt sieden. Dann werden 4—6 Loth, bayer. Gewichts, auf dem Reibeisen klar geriebenem gutem Choco-

Digitized by Google

lade genommen, und darin unter beständigem Umrühren, damit er nicht anbrenne, aufgekocht. Inzwischen verkleppere man 4 Eyergelb mit einigen Tropfen Wein oder Wasser, rühre sie heiß an die Chocolade, nehme den Zimmt heraus, richte sie über Zwieback oder geröstetes Brod an, streue gestossenen Zimmt darauf und gebe diese Suppe sogleich zu Tisch.

## 7. Caramel oder Zucker-Suppe.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker in ein kupfernes nicht verzinntes Kasserol, oder in eine Pfanne mit 3 Eßlöffel voll Wasser gethan und so lange gekocht, bis er eine schöne braune Farbe hat. Nimm dann die Pfanne vom Feuer oder den Kohlen, schütte mit Vorsicht nach und nach etwas kaltes Wasser an den Zucker, damit er sich ablöst und das Ganze etwa eine Tasse voll ausmacht. Dann werden 3 ganze Eyer in einen Hafen aufgeschlagen und das gebrannte Zuckerwasser daran geschüttet. In der Zwischenzeit macht man $1\frac{1}{2}$ auch 2 Maas Milch siedend, und läßt diese mit etwas ganzem Zimmt und Citronenschalen absieden, oder diese abgesottene Milch vermischt man mit dem Zucker und den Eyern, läßt alles unter beständigem Umrühren aufkochen und richtet es über Zwieback oder gebähtes Brod an. Man kann diese Fastensuppe auch mit halb Wasser, halb rothen Wein machen, in welchem 4 Loth Anis gesotten wurden, und anstatt mit Milch, mit dem Anis, Zucker und Zimmt sieden, die Eyer aber weglassen. Auch Vanille ist dazu gut,

Digitized by Google

wo sodann Zimmt und Citrone dafür wegzulassen ist.

## 8. Suppe von grünen Erbsen.

Nimm ein Stück Butter, lasse sie in einem Tiegel zergehen, thue 5 Hände voll grüne Erbsen, etwas Salz und Pfeffer, geschnittenen Peterling und eine Zwiebel dazu. Lasse dieses unter öfterm Aufschütteln so lange dünsten, bis die Erbsen weich sind. Dann werden die Erbsen mit einer Maas Fleischbrühe, oder an Fasttagen, mit ein Quart süssen Raum und Wasser durchgetrieben, auf Kohlen unter langsamen kochen erhalten, und dann über in Schmalz geröstetes Brod, nachdem zuvor 2 — 3 Eyergelb mit ein Paar Tropfen Raum (Sahne, Obers) abgerührt und daran gegossen worden, angerichtet. Damit aber das Brod weich werde, muß man es entweder vorher mit ein wenig Brühe angiessen, oder zugedeckt, einige Minuten auf warmen Wasser stehen lassen, ehe die Eyer dazu kommen. Wem es beliebt, der kann ein Paar feingeschnittene gelbe Rüben und eben so Zelleri mitdünsten, und wenn man es gerne recht schön grün erhalten will, eine Handvoll abgebrühten Spinat wiegen und mitdünsten; dann ist es aber besser gute Fleischbrühe dazu zu nehmen und kein Brod in die Suppe zu thun, sondern statt dessen, mehr Erbsen dazu zu nehmen, auch kann man beym Dünsten etwas Mehl aufstreuen und dadurch die Eyerdotter ersparen.

Digitized by Google

## 9. Suppe von Schnepfen oder Lerchen.

Hiezu können die Ueberbleibsel von Schnepfen und Lerchen, oder auch nur von dem einen oder dem andern benützt werden. Werden frische Vögel genommen, so rechnet man auf 3—4 Personen eine Schnepfe und 2 Lerchen. Diese werden schön geputzt; von den Schnepfen wird alles Inwendige, von den Lerchen nur Leber und Magen zurückbehalten. Diese 3 Vögel werden mit Salz und Pfeffer von innen und aussen gesalzen, mit gestossenen Gewürznelken ausgerieben und dann mit einem Stück Butter nicht ganz ausgebraten. Inzwischen wiegt man den sogenannten Schnepfendreck und die Leber und Mägen von den Lerchen, mit einigen Schalottenzwiebeln und etwas Citronenschale. So wie die Vögel aus der Butter in den Brattiegel herausgenommen werden, kommt gleich dagegen das Gewiegte hinein, soll dieses recht ausgeben, so kann man 2 Loth Kalbsleber und 2 Loth Kalbsmilz abhäuten, mitwiegen und mitdünsten. Von den Vögeln schneidet man das Brustfleisch heraus, legt es beyseite und stößt das Uebrige recht fein. Sollen mit dem innern Gedämpften, keine gebackene Schnitten gemacht werden, dann kann man sogleich das Gestossene und dazu auch Butter thun. Hiezu kommt ein Eßlöffel voll geriebene Rinde von schwarzem Brode, und nachdem dieses noch mitgedünstet hat, wird mit Wildbrets-Kraftbrühe, guter Fleischbrühe oder auch mit Fisch-Jus, oder halb

Digitized by Google

Wasser und rothen Wein aufgefüllt. Sodann läßt man damit fein geschnittene Wurzeln aller Art und ein Paar ganze Zwiebeln, noch eine Stunde mitkochen, und richtet es dann über Goldschnitten oder gebackne Schnitten an. Wer aber den Schnepfendreck zu den später angezeigten Schnitten benützen will, und keine Wildprets-Kraftbrühe hat, der muß die Wurzeln, die Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Stück von einem Schinkenknoten, welcher vorher zerhackt werden muß, sammt dem Brode, gleich mit dem gestossenen Knochenwerk der Vögel dünsten und mit Fleischbrühe auffüllen, das Brustfleisch derselben aber, in schöne dünne Streifen geschnitten, in die Suppenschüssel sammt den gebackenen Schnitten ordnen, und die Suppen-Brühe, nachdem alles 1½ gute Stunde gekocht hat und durch einen Suppenseiher getrieben ist, darüber anrichten.

## 10. Baumwoll-Suppe.

Für 6 Personen wird ¼ Pf. gute Butter recht leicht gerührt und 5 Eyer, die alle zuvor in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit sie die Butter gerne, ohne zu gerinnen, annimmt, werden gleichfalls nach und nach daran und 5 gute Löffel voll schönstes Mehl nebst etwas Salz und gestossene Muskatblüthe, dann 2 Eßlöffel voll süsser Raum dazu und mitgerührt. Sobald die hiezu bestimmte recht gute Fleisch-Brühe kocht, wird der Teig länglicht wie Nudeln hineingeträufelt. Die Suppe darf nur

Digitized by Google

kurze Zeit kochen und muß zugedeckt, aufgetragen werden. Von dem Kalbs-Jus unter die Fleischbrühe etwas zu nehmen, würde sehr gut schmecken. Mit anderer gewöhnlich guter Fleisch-Brühe, kann ein wenig ganzer Safran, in einem reinen, zugebundenen Läppchen Leinwand mitgesotten, werden, weil dieser eine schöne Farbe gibt. Vor dem Einträufeln des Suppenteigs muß dieser jedoch herausgenommen werden.

## 11. Zelleri-Suppe.

Für 3 Personen nimm 3 kleine Zelleri oder 2 recht grosse Zellerіwurzeln, putze sie ganz rein und nachdem sie noch überdies gewaschen sind, schneide sie recht fein. Siede diese in guter Fleisch-Brühe weich, und wer es liebt, kann geschnittene Zwiebel darunter thun. Ist alles gehörig weich, so treibe das Gekochte durch einen Seiher oder ein gutes Sieb, thue etwas Muskatnuß auch Pfeffer dazu und lasse es zugedeckt noch kochen. Dann rührt man hinzu 2 Eyergelb und über diese die siedende Suppenbrühe, welche dann über gebähte, weisse Brodschnitte angerichtet wird. Ist die Fleischbrühe nicht sehr kräftig, so kann man die geschnittenen Zelleri, in guter Butter dünsten, etwas Mehl aufstreuen, dann wann dieses mitgedünstet hat, mit der Fleisch-Brühe auffüllen und sodann das Eyergelb weglassen. Diese Art Suppe, kann man entweder von verschiedenen Wurzeln zusammen, oder auch nur von gelben Rüben allein, oder nur von

Digitized by Google

Peterling-Kraut und von Peterling-Wurzeln machen.

## 12. Zwiebel-Suppe.

Eine groſſe Handvoll Zwiebel, wird recht fein geſchnitten und inzwiſchen ein Stück Butter in einem reinen Tiegel auf Kohlen geſetzt. Iſt die Butter heiß, jedoch nicht braun, ſo röſte man einen Löffel voll Mehl braun darein, und dämpfe die Zwiebeln ſo lange in Butter, bis ſie weich aber ja nicht braun werden; hierauf rührt man gute Fleiſchbrühe daran, und legt ein Lorbeerblatt, etliche Citronenſchalen, oder, wer es ſäuerlich wünſcht, ganze Scheiben von Citronen, etwas Pfeffer, ganze Gewürznelken und Muskatnuß hinein. Soll die Suppe ſüß ſchmecken, ſo wird Zucker darein oder gleich mit dem Mehl gebrannt, was der Suppe in jedem Falle eine ſchöne glänzende Farbe gibt. Die Anleitung Zucker zu brennen, um alle Sooſen eiligſt und ohne Aufenthalt färben zu können, findet man bey den Rezepten für die Sooſen zum Rindfleiſch.

## 13. Froſch-Faſtenſuppe.

Auf 2 Perſonen nehme man 30 ſchöne Froſch-Schenkel, waſche und trockne ſie mit einem reinen Tuche, reibe das Aeuſſere von einer altgebackenen Kreutzer Semmel ab, und ſtoſſe das Innere nebſt den gereinigten Fröſchen in einem meſſingenen Mörſer. Dann werden 2 Loth Butter heiß gemacht, und fein gewiegtes

Digitized by Google

Peterlingkraut, nebst einer Zwiebel, sammt den gestossenen Frosch-Schenkeln gedämpft. Hat es eine halbe Stunde gedünstet, so giesse etwas weissen Wein und heisses Wasser hinzu, reibe Muskatnuß darein, salze es, lasse es noch recht kochen und richte es dann über gebähtes Brod an. Nimmt man Fischbrühe oder Erbsenbrühe, welche beyde hiezu recht gut sind, dann kann man den Wein weglassen, Fisch-Jus und nur Peterling-Absud oder Erbsen-Absud nehmen.

## 14. Karpfen-Suppe.

Zu einer Suppe für 6—8 Gäste nimmt man einen 1½ Pfund auch 2 Pfund schweren Karpfen, und schuppt ihn mit Vorsicht, daß die Galle ja nicht zerdrückt wird, zu welchem Ende man ihn immer am Kopfe fest halten muß. Ist er geschuppt, ausgenommen und abgewaschen, dann zieht man ihm die Haut ab; diese wird sammt den Gräten, leichter abgelöst, wenn man den Fisch nach dem Ausnehmen, mit einem breiten Messer tüchtig geklopft hat, dann der Länge nach den Fisch aufschneidet, und das Fleisch ablöst. Ist der Karpfen schön ausgegrätet, so werden alle Gräten, Kopf und Schwanz klein zerhackt, in einem Stück Butter eine halbe Stunde mit einer Handvoll Peterling und einer grossen Zwiebel gedämpft; dann wird ein Löffel voll Mehl aufgestreut und Fleischbrühe oder Fisch-Jus oder helle Erbsenbrühe dazu gegossen, auch ein Lorbeerblatt und alle Gattungen ganzes Gewürz hinzugefügt. Hat dieses

alles eine halbe Stunde lang ſtark gekocht, ſo wird es durch ein Haarſieb getrieben. Das ausgegrätete Fleiſch kann zu geſottenen oder gebackenen Fiſchpolſter oder zu Knötel in die Suppe verwendet, oder auf folgende Art zubereitet werden: das Fleiſch von dem Fiſch wird mit etwas rein geklaubtem Peterling, mit einigen geſchälten Schalottenzwiebeln und etwas Citronen-Schalen fein gewiegt oder gehackt, in einem Stück Butter gedämpft, mit etwas Mehl wohl gedünſtet, die durchgetriebene Brühe daran gegoſſen, noch eine halbe Stunde gekocht, über in Schmalz geröſtetes Brod angerichtet und von 2 Eyern das Gelbe daran gerührt.

Die Schleihen und Hechte können auf die nämliche Art zu einer Fiſch-Suppe verwendet werden.

## 15. Sago-Suppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich rein gewaſchenen und angebrühten, weiſſen Sago, ſchüttet man 1 ½ Maas gute Milch, thut Zucker, an dem zuvor eine Citrone abgerieben wurde, darein, und läßt die Suppe ſo lange kochen, bis ſie dick genug iſt. Man kann an dieſe Suppe beym Anrichten, Eyergelb rühren, auch wenn die Milch ſchlecht iſt, ein Stückchen gute Butter darein kochen, die Suppe beym Anrichten mit Zucker und Zimmt überſtreuen, oder ganzen Zimmt mit der Milch ſieden.

Digitized by Google

## 16. Falsche Linsen-Suppe.

Mache von 4 Eyern einen festen Nudel-Teig, wergle ihn nicht gar zu dünn aus, schneide ihn in Streifen, und dann in ganz kleine viereckichte Stückchen, oder stich mit einem rund abgeschnittenen, in Mehl leicht eingedrückten Federkiel, lauter runde Blättchen in der Grösse von Linsen daraus, backe diese in heissem Schmalze schön gelb; inzwischen lasse gute Fleischbrühe siedend werden, wirf nebst den gebackenen Linsen, klein geschnittenes Peterlingkraut und gestossene Muskatblüthe dazu, lasse es einige Zeit aufkochen und gib sie mit 2—3 Eyergelb angerührt auf den Tisch.

## 17. Gurken- (Kukummern-) Suppe.

Nimm 3 geschnittene Kukummern von mittlerer Grösse und dünste sie, nachdem sie zuvor ein Viertelstunde im Salz lagen und ausgedrückt sind, bis sie gelbbraun werden, streue ein wenig Mehl auf, und dann übergiesse sie mit 1 Maas guter Jus oder Fleischbrühe, koche sie auf, bis sie ganz weich sind, und richte sie mit Salz und Pfeffer über gebähtes Brod an. Wer übrigens den Salzgeschmack nicht liebt, kann die Gurken ungesalzen nehmen. Man kann auch die Gurken vorher absieden, Speck, Wurzeln und Gewürznelken zusammen dünsten, dieses mit Fleischbrühe aufkochen, durchseihen und über in Schmalz geröstete Brodwürfel, nachdem die beygelegten Gurken mit Pfeffer bestreut sind, anrichten.

Digitized by Google

## 18. Lattuken-Suppe.

Diese Suppe, obgleich sie nicht zu den schön aussehenden gehört, verdient als der Gesundheit äusserst zuträglich empfohlen zu werden. Ihre Bereitungsart ist folgende: Schneide für 4 Personen von 8 Stück Lattuken das Faulige und Aeussere ab, wasche ihn in warmem Wasser und brühe ihn, aber ja nicht sehr weich, in Salzwasser. Dann lege Platten von geräuchertem Speck auf den Boden eines Tiegels und die Lattuken darauf, füge noch Zwiebel und andere Wurzeln aller Art, so wie auch einige Schnitten Kalbfleisch dazu, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, würze es mit Pfeffer und lasse es eine Stunde lang dünsten. Ist dies geschehen, dann nimm den Lattuken heraus, schneide ihn nach der Quere oder wiege ihn, giesse die Suppe durch, thue den Lattuken dazu und richte ihn über gebähte Brodschnitten an. Etwas saurer oder süsser Raum, mit 1—2 Eyergelb sammt geriebener Muskatnuß daran gerührt, schmeckt sehr gut.

Eine einfachere Art diese Suppe zu bereiten, ist diese: Man nimmt rein gewaschenen, ungesottenen aber geschnittenen Lattuken, welcher in guter Butter gedünstet und mit etwas Mehl aufgestreut wird; dieses gepfeffert und gesalzen, wird mit Fleischbrühe aufgefüllt, und ohne das voranstehende durchzuseihen, über gebähtes oder in Schmalz geröstetes Brod ange-

richtet. Eben so wird Wörsing-, Weißkraut-, Hopfen- und Andivien-Suppe bereitet. Muskatblüthe ist bey Andivien und Lattuken besser als Muskatnuß.

## 19. Kastanien-Suppe.

Nimm ein halb Pfund frische Kastanien oder Maroni, schneide sie oben ein klein wenig ab und siede sie, bis sie sich gerne abschälen lassen und weich sind. Die Hälfte der Kastanien lasse ganz, die andre Hälfte zerdrücke, oder wenn man die Suppe nicht so klar liebt, hacke oder wiege sie nur klein. Diese klein gemachte Hälfte der Kastanien, dämpfe in etwas Butter gelb, giesse 1 Maas gute Fleischbrühe daran, lasse sie noch eine halbe Stunde kochen, und richte sie über gebähte Brodschnitten und die ganzen Kastanien an. Wem es beliebt, kann ein Paar Kalbsprieſen in der Suppe mitkochen, diesen die Haut abziehen, von der Gurgel lösen und sie in Stücken geschnitten, damit auftragen.

## 20. Eine Kaiser-Suppe von schneller Zubereitung.

Auf 2 Personen nimmt man einen jungen Hahn oder ein Hünchen, und nachdem dieses rein geputzt, gewaschen und ausgenommen ist, wird es mit einem reinen Tuch ausgetrocknet, gesalzen und mit Butter in einem Tiegel, aber nicht ganz ausgebraten. Ist es ganz erkaltet, dann wird das Brustfleisch ausgeschnitten, das Uebrige in Stücke zerhackt und mit 2 Loth Reis,

Digitized by Google

der vorher in heiſſem Waſſer eine gute Viertelſtunde zugedeckt gelegen haben muß, zuſammen in einen Mörſer gethan und recht geſtoſſen. Iſt dies geſchehen, ſo wird das Geſtoſſene in der Butter, worin der Hahn oder das Hühnchen gebraten wurde, der aber nicht ſchwarz ſeyn darf, nebſt fein geſchnittenen Wurzeln von Zelleri, Paſtinat, gelbe Rüben, ganze Zwiebel gedünſtet, dann mit Fleiſchbrühe aufgefüllt und ſo läßt man es noch eine gute halbe Stunde kochen. Das Gekochte wird durchgegoſſen, und dann kann man in dieſe Suppe vom Bruſtfleiſch Klöschen machen und einſetzen, deren Zubereitung weiter unten, unter den zu den Suppen gehörigen Gegenſtänden beſchrieben iſt.

Will man dieſes nicht thun, dann ſchneidet man das Fleiſch ſammt der nur kurze Zeit damit geſottenen Leber, ſo wie den von der harten Haut gereinigten Magen, in Stücke, thut dieſes in die Suppe und trägt ſie darin auf. Man kann auch geſchnittene Kalbsprieſen darein thun.

## 21. Leberſpatzen.

Nimm ein halb Pfund Ochſen- oder ſchöne Kalbsleber, waſche ſie, ziehe die Haut ab, und ſchabe ſie mit einem guten Meſſer von allem Häutigen recht fein, oder thue nur das Hautige davon, und wiege die Leber mit 5—6 Schalotten- oder einen gemeinen Zwiebel, mit etwas Majoran (Maſſaron). Wer es liebt, kann ein

wenig Citronenschalen darunter wiegen. Hernach werden 3 Loth Butter oder ausgelassenes übrig gebliebenes Fett, mit 2—3 Eyern, recht schaumig abgerührt, und für 1 Kreutzer, oder wenn sie mehr ausgeben und weniger gut werden sollen, für 2 Kreutzer fein aufgeriebene Semmel-Bröseln durch einen Seiher, damit keine Brocken hinein kommen, darunter gethan, salze, pfeffere es, füge, wenn sie recht gut werden sollen, gestossene Nelken dazu, und lasse es so eine halbe Stunde, damit es anzieht, stehen; sodann giesse, nachdem es viel oder wenig ist, ein halb Schöpflöffel voll geringe, heisse Fleisch-Brühe daran, lasse es wieder eine halbe Viertelstunde stehen, und wenn es in der Dicke so ist, daß es ja nicht läuft, so treibe es durch einen Spatzenseiher, oder setze es kleine Löffel weis, in heisse Fleischbrühe auf Kohlen, decke es zu, und wenn es einigemal aufgekocht hat, so gib sie mit fein geschnittenem Schnittling und aufgeriebener Muskatnuß auf den Tisch. Dieser Teig darf nur mit Fleischbrühe nicht aber mit Milch angerührt werden, damit die Fleisch-Brühe, in welcher es gekocht wird, schön klar bleibe.

## 22. Einfachere Art Leberspatzen-Suppe.

Nimm nach Verhältniß der Gästezahl etwas Ochsen- oder frische Kalbsleber, wasche sie, ziehe die Häute alle davon und hacke oder wiege sie mit etwas Nierenfett, Peterling oder Majoran und Zwiebeln recht fein. Dann thue das

Gebackte in eine Schüssel, rühre eine halbe Kaffeetasse voll guter Milch, nebst 1 oder 2 Eyern darunter, streue Pfeffer, Nelken, Salz, Muskatnuß und Mehl so viel es annimmt, damit es weder lauft noch zu fest werde, darauf, und lasse es eine Viertelstunde stehen; treibe es dann durch den Spatzenseiher in siedendes Salzwasser oder in Fleischbrühe, oder auch nur in blosses Wasser. Wenn die Suppe kocht, werden die Leberspatzen mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in Fleischbrühe aufgetragen, oder ohne Fleischbrühe mit Semmelmehl oder Zwiebel aufgeschmelzt. Die Brühe an diese Art Spatzen, bleibt wegen der daran gegossenen Milch und dem dazu genommenen Mehl immer trübe. Uebrigens ist zu bemerken, daß beym Kochen diese Suppe zugedeckt und nicht schnell gekocht werde.

## 23. Sehr gute Art von gebrennter Mehl-Suppe.

In gutem frischem Schmalz, röste 2 Kochlöffel voll Mehl, schön dunkelgelb und zugleich damit nach Gutdünken Kümmel oder viel Peterlingkraut; rühre es mit kochender Fleischbrühe oder Wasser an, reibe Muskatnuß hinein und lasse es kochen bis das Fett obenauf zieht. Dann verrühre 1 oder 2 Eyergelb mit etwas kaltem Wasser oder Fleischbrühe, giesse die gekochte Brühe durch ein Haarsieb, oder wenn Kümmel dabey ist, durch ein Tuch, über in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes

Digitized by Google

Brod, rühre das Eyergelb ein, und trage die Suppe mit Muskatnuß oder Pfeffer gestreut auf den Tisch. Zum Kümmel schickt sich der Pfeffer besser und zum Peterling die Muskatnuß. Schnittling verträgt sich mit beyden Gewürzarten gut.

## 24. Suppe von Artischoken.

Schneide von 2—3 Artischoken die Stiele, sammt den äussern Blättern hinweg, und siede sie in Salzwasser ab, dann lege sie, wenn sie gesotten sind, in kaltes Wasser, und thue vollends das Innere und alle rauhen Blätter davon.

Nimm hiezu 2 auch 3 Paar frische Kalbs-Prieſen, und wenn diese gewaschen, ihnen die Häute abgezogen und die Gurgeln abgelöst sind, so werden sie in runde Stücke geschnitten. Den sogenannten Artischoken-Käs oder das Innere des Bodens der Artischoken schneide in Würfel und lasse beydes mit Salz und Muskatblüthe dünsten, streue nachher ein wenig Mehl darauf, giesse Fleischbrühe hinzu und richte dieses über gebähte und in Schmalz geröstete Semmel-Schnitten an.

Will man diese Suppe schmackhafter zubereiten, dann wird das Mehl weggelassen, gute Hühnerbrühe oder Kalbs-Jus-Brühe und mehr Prieſeln dazu genommen.

Diese angegebene Portion mit einer Maas Fleischbrühe und einer Kreutzer Semmel, ist für 3 Personen berechnet.

Digitized by Google

## 25. Suppe von Prünellen (spanische Pflaumen.)

Schneide die Prünellen in kleine Würfel, streue Zucker, etwas gestossenen Zimmt und fein gewiegte Citronen- oder frische Pomeranzen-Schalen darauf, nimm dann zu ¼ Pf. Prünellen 2—4 Loth rein gewaschene und geklaubte Weinbeere, und koche alles dieses mit einer Quart Wein und ein halb Maas Wasser oder mit halb Wasser halb Wein, wozu der rothe Wein empfehlenswerther und schöner ist. Dann richte nach beschriebene Goldwürfel, oder auch nur in Schmalz geröstetes, gewöhnliches, oder Zuckerbrod her, und wenn die Weinbeere im Kochen recht aufgequollen sind, giesse diese Fasten- und Kranken-Suppe über Obiges her.

Diese Suppe kann auch als Zuspeise mit ganzen oder zerschnittenen Prünellen und mit gerösteten oder gebackenen Schnitten gegeben werden.

## 26. Französische Suppe mit Tauben.

Zwei junge, fleischigte Tauben, transchire nachdem sie geputzt und gewaschen sind, in schön geformte Viertel oder zerlege sie sonst in kleinere Stücke, nimm dann einige Scheiben Hammel- und Kalbfleisch, ein Paar Schnitten geräucherten Speck, eine Handvoll grüne Erbsen, das abgebrochene Grüne von Spargeln, Karfiol, ein Stück von dem Innern aus einem jungen Wörsingkopf, einige ganze Morcheln

Digitized by Google

(Morachen) und siede alles in Fleischbrühe, in welche die Tauben früher eingelegt worden, weil die dabey gebrauchten Gemüs-Gattungen eher weich werden. Ist alles gut und gleich weich, so kann man ein wenig Consumé noch mitsieden und über gebähte Weißbrod-Schnitten das Ganze anrichten. Der Speck muß jedoch vorher weggethan werden, ausser es äsfe ihn jemand gerne. Für Gäste ihn mitaufzutragen ist nicht schicklich.

## 27. Suppe für Wöchnerinnen und für von grossem Durst gequälte Kranke.

Nimm 2—3 gebähte Semmel-Schnitten, giesse 2—3 Löffel voll Wein darüber und lasse es zugedeckt eine halbe Viertelstunde in der Schüssel stehen. Dann giesse ungesalzene Hühner-Brühe dazu und gib es dem Patienten, aber nicht zu warm zu essen, worauf dieser etwas ruhen muß. Dieses gering scheinende Mittel hat sich öfter schon als sehr erquickend, ja selbst als heilsam bewährt.

## 28. Wein-Suppe mit Schaum.

Zu ein halb Maas guten weissen Wein, reibe an einem Stück Zucker, die Schale von einer ganzen Citrone weg, schabe den Zucker ab, und thue nach Gutdünken von dem übrigen Zucker dazu. Je besser der Wein ist, desto weniger braucht man Zucker. Lasse dann den Zucker mit dem Wein nebst einem Stück ganzen

Digitized by Google

Zimmt, und wer es liebt mit 3—4 Gewürz-Nelken, zugedeckt ſieden. Inzwiſchen rühre 6 Eyergelb, wovon aber die ſogenannten Vögeln weggethan ſeyn müſſen, recht dick und ſchaumig. Sind die 6 Eyergelb gerührt, dann rühre durch einen Seiher, damit das Gewürz zurückbleibt, den Wein daran, ſtelle es auf Kohlen oder zum Feuer, und quirle es wie Chocolade, bis es anfängt zu kochen und bis es ganz Schaum iſt. Dann wird es entweder in eine Schüſſel über Zwieback angerichtet, oder in Taſſen ſervirt, und gebähte Bisquit-Schnitten dazu gegeben.

## 29. Grundel-Suppe.

Lege gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüſſel und gieſſe wenig, aber gute Fleiſch-Brühe darauf. Zuvor aber ſiede 2 Händevoll ſchöne, gewaſchene Grundeln in Waſſer und Wein mit Salz und Ingwer, zerkleppre 4 Eyergelb mit zerlaſſener Butter, thue heiſſen Wein und Fleiſchbrühe daran, und ſchütte alles über die Semmel-Schnitten, ſtelle es dann noch auf die Glut, ſtreue Muskatblüthe und gereinigten Peterling darauf und gib es zu Tiſche.

## 30. Schildkröten-Suppe.

Nimm zwey kleine Schildkröten oder eine Große, und lege auf den Schild einen glühend gemachten Bügelſtahl oder eine glühende Herd-Schaufel; die Schildkröte wird ſodann den Kopf und die Füſſe von ſich ſtrecken, haue erſtern

Digitized by Google

und letztere sogleich ab, und lasse die Schildkröte so lange bluten bis sie ganz ausgeblutet hat. Lege dann die Schildkröte in lauwarmes Wasser, füge Peterling hinzu, und lasse sie so lange sieden bis sich die untere Schale ablöst. Dann streife die rauhe Haut recht rein ab, wirf die Galle und die Gedärme weg, die Eyer, den Magen und die Leber reinige aber, und lege sie zurück, bis die Schildkröte selbst gereinigt und innen recht ausgewaschen ist. Nun zergliedere sie schön klein, nimm ein Stück Butter, mache von dieser und einem kleinen Koch-Löffel voll Mehl ein schönes helles Einbrenn, lege das Zergliederte hinein und lasse es mit fein gewiegtem Peterling und Citronenschalen dünsten; dann giesse das Gedünste mit Wasser, worin Peterlingwurzel und Pfefferkörner gesotten wurden, durch einen Seiher, lasse es so lange, bis es ganz sulzig und weich ist, sieden, und gib sie über gebähte Brodschnitten zu Tische. Die rauhe Haut des Magens muß man wegschneiden, das Gute am Magen aber wiegen, die Leber mit in Milch eingeweichtem Brode und einem Ey, oder nur dem Gelben, nachdem es viel oder wenig ist, anrühren und Peterling und ein Paar Schalotten dazu thun; ehe das Ey daran kommt, läßt man alles im Butter dünsten, macht kleine Nockerl oder länglichte Würstel davon, backt diese und läßt sie in der Suppe mit aufkochen. So erhält man eine schmackhafte Fasten-Suppe für Herrschaften.

Digitized by Google

## 31. Niederländer Fasten-Suppe.

Nimm eine gute halbe Maas Wasser, lasse in diesem 8 — 10 Peterlingwurzeln sieden und mache einen Löffel voll Einbrennmehl mit Butter oder Schmalz gelb. Inzwischen wasche 2—3 Loth Sardellen, gräte sie aus, schäle ein Paar Schalotten, oder wer Knoblauch mehr liebt, nehme davon 2 — 3 kleine Stücke, und etwas Peterlingkraut, wiege dieses fein zusammen, und röste alles, wenn das Mehl die gehörige Farbe hat, ein wenig mit, damit es den Geschmack recht bekommt, fülle es mit dem siedenden Wasser auf, pfeffere es und lasse alles zusammen noch längere Zeit aufkochen. Inzwischen richte in Schmalz geröstete Semmelschnitten in Würfel geschnitten her, giesse eine Kaffeeschale voll Raum darunter, und wenn sich dieser wieder verkocht hat, so richte es über das Brod durch einen Seiher an, und trage es mit Schnittling bestreut auf den Tisch. Wer es liebt, kann diese Suppe undurchgegossen auftragen.

## 32. Morcheln-Suppe.

Nimm eine Handvoll schöne frische, oder getrocknete Morcheln, wasche sie aus 3—4 heissen Wassern und schneide die untern weissen Theile davon. Wiege oder schneide sie in feine Scheiben, (gewiegte Morcheln geben immer mehr aus als geschnittene, aber schöner sind sie geschnitten), nimm 3 geschälte Schalotten-Zwiebel auch etwas weniges Peterlingkraut und wiege es entweder

Digitized by Google

gleich damit oder allein. Dann nimm ein Stück Butter eines Hühnereyes groß, lasse sie zergehen und dünste das Gewiegte, sammt den Morcheln, nebst einem Löffel voll Semmelbröseln, damit, fülle es dann mit einer Maas leichten, guten, schon durchgegossenen Erbsensud auf, lasse es noch eine Stunde kochen, und richte es dann mit 2 angerührten Eyergelb über gebähtes oder in Schmalz geröstetes weisses Brod an. Diese Suppe ist mit Fleisch- oder Jus-Brühe aufgefüllt, eine recht gute Gastsuppe, nur muß sie immer wegen den Morcheln, lange kochen, auch kann sie mit halb Wasser und Wein aufgefüllt, und besonders für Herren, als gute Fastensuppe gebraucht werden. Mit Erbsensud wird sie gepfeffert, mit Fleischbrühe oder Wein aber, mit aufgeriebener Muskatnuß zu Tische gegeben. Wer die Eyergelb nicht liebt, kann sie weglassen, immer aber müssen die Eyergelb mit kalter Brühe, Wasser oder Wein mit der Suppe wohl verrührt werden, damit sie nicht gerinnen, weil die Suppe davon schlecht aussieht und nicht sehr angenehm schmeckt.

## 33. Suppe von Schleihen, Hecht oder Karpfen.

Nimm übrig gebliebenen oder frisch gebackenen Schleihen, einen kleinen Hecht oder ein Stück Karpfen, stosse ihn in einem Mörsel mit ein Handvoll in Schmalz geröfteten Semmel-Schnitten, recht zusammen, dann nimm ein Stück Butter, oder besser, bestreiche ein Kas-

Digitized by Google

ferol damit, lege Zelleri, Peterlingwurzel, Zwiebel, gelbe Rüben und Paſtinat von jedem ein Stück wohl geputzt und in Platten geſchnitten, in dem Tiegel herum, und laſſe alles dieſes ſammt dem Fiſche eine Stunde dünſten, während welcher Verrichtung immer etwas Waſſer daran gegoſſen werden muß, damit es nicht braun werde. Fülle es dann mit gewöhnlicher Erbſenbrühe auf, ſalze, pfeffere es und laſſe es noch eine halbe Stunde recht kochen. Nach dieſem wird es, damit die Gräten zurückbleiben, durch ein Tuch in die Suppenſchüſſel, über gebähte Brodſchnitten oder Klöſe gegoſſen. Erbſen von gebrühtem Teige möchten wohl die beſten und paſſendſten Einlagen in dieſe Suppe ſeyn.

## 34. Piſtazien-Suppe.

Nimm ein Stück Kalbfleiſch vom Schlegel oder Bug, und ſiede es in der Fleiſchbrühe mit. Dann röſte für ein Kreutzer Semmelſchnitten hell, ſchneide das geſottene Fleiſch in Stücke, und ſtoſſe es mit den Schnitten noch heiß, recht fein, laſſe dieſes zuſammen eine Stunde in Fleiſch-Brühe ſieden und treibe es durch ein Haarſieb. Dann nimm 4 Loth Piſtazien, und wenn dieſe abgebrüht ſind, und die Haut abgezogen iſt, ſo ſtoſſe 3 Theile davon mit friſchem Rindsmark und laſſe es mit obigem nebſt 3 vollen Löffeln gutem ſüſſem Raum kochen. Die übrigen Piſtazien wiege mit etwas Citronenſchalen recht klar. Hat es ſich recht glatt verkocht, ſo richte

Digitized by Google

diese Suppe über Goldwürfel, Eyerschnitten oder geröstetes Brod an, und streue die Pistazien und Citronen darauf.

An Fasttagen kann man gebackenen Hecht mit dem Brod stossen und Fisch-Jus oder blos Wasser, worin Wurzeln gesotten wurden, dazu nehmen, dann beym Anrichten mit Eyergelb anrühren.

Wer die Suppe recht grün will, stosse ein wenig Spinat, presse ihn durch ein Tuch und stosse die Pistazien mit dem Saft.

## 35. Kopf-Salat-Suppe.

Für 4 Personen, nimm von 8 Köpfen Salat, nur das Innerste oder das sogenannte Herz, wasche sie, und übergiesse sie in einer breiten Schüssel mit Salzwasser. In der Zwischenzeit, lasse Butter wohl warm werden, füge recht fein geschnittene Zwiebel hinzu, drücke den Salat jedoch ganz leicht in einen Seiher mit Hilfe eines Deckels aus, lege ihn dann mit Salz und Pfeffer gewürzt in die warme Butter und lasse ihn auf jeder Seite weich dünsten. Zugleich muß Erbsenbrühe oder Fastensuppen-Brühe, wie bey den Sooſen gezeigt ist, oder Fisch-Jus-Brühe bereit gehalten, und um ein Kreutzer Semmelschnitten im Schmalz gebacken werden. Die Schnitten legt man in die Suppenschüssel, den Salat, so wie er weich ist, darauf, und läßt alles zugedeckt, an einem armen Orte stehen. Ueber die übrige Salat-Butter gießt man dann die Erbsen, Jus- oder braunen Fastenbrühe

Digitized by Google

und läßt es zusammen recht aufsieden. Endlich wird die Brühe ganz siedend über den Salat und die Semmelschnitten gegossen, Muskatnuß daran gerieben, Schnittling darauf gestreut und dann zugedeckt, recht heiß, zu Tische gegeben. Mit Jus erhält man auf diese Weise eine sehr gute Suppe zum Nachtessen, welche besonders mit Fleisch-Jus eben so gesund als wohlschmeckend ist.

## 36. Gebackene Erbsen in Suppen.

Lasse den vierten wohlgemessenen Theil einer Maas Wasser, mit einer welschen Nuß groß frischem gutem Schmalz, aneinander sieden, thue dann vom schönsten Mehl 3 Eßlöffel voll in eine Schüssel und giesse immer siedend das Wasser nach und nach daran; dann rühre drey ganze Eyer eins nach dem andern an den Teig. Derselbe muß so gerührt werden, daß er ganz glatt und fein aussieht. Mache nun Schmalz heiß, tauche einen Spatzenseiher in dieses, rühre gleich nach dem Eintunken mit einem Kochlöffel den Teig durch den Seiher in das Schmalz, schüttle es gut und backe die Erbsen alle schön aus dem Schmalz heraus, lege sie dann gleich in die Schüssel und giesse unverzüglich über die Erbsen Jus- oder Fischsuppe. Nach diesem werden sie mit Schnittling bestreut aufgetragen.

## 37. Reis-Suppe mit Wein.

Der Reis wird, nachdem er gewaschen ist, mit heissem Wasser blos übergossen und dadurch

Digitized by Google

weich gemacht; dann gießt man Wein daran, thut geschnittene Citronenschalen, Zucker und Zimmt dazu, läßt es noch kochen und bringt dieses mit Eyergelb angerührt auf den Tisch. Man kann auch gestossenen Reis nehmen, diesen recht kochen und als Schleim gekocht, durch ein Haarsieb an die Eyergelb rühren, und in Tassen, ohne alle Zuthat, als Nachtsuppe und Fastensuppe serviren.

## 38. Ordinäre Wildpret-Suppe.

Wenn man von gebratenem Wildpret, besonders vom Zehmer, welcher entweder gar nicht oder nicht lange gebeitzt worden, reine und gute Knochen hat, so werden solche in einem Mörsel tüchtig gestossen; dann wird ein Stück gute Butter heiß gemacht, und in selbiger in Scheiben geschnittene Zwiebel, Zelleri, Pastinat und gelbe Rüben, nach Verhältniß des Gestossenen, gedünstet, und zuletzt das Gestossene darein gethan. Hierzu kommt noch schwarzes oder weisses aufgeriebenes Brod, welches in 2 Löffel voll Schmalz schön gelb geröstet werden, oder auch ungeröstet bleiben kann; ferner werden ganze oder gestossene Gewürznelken, etwas Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu geworfen, und alles mit Fleischbrühe so lange aufgekocht, bis sich das Fett obenauf zieht, dieses wird dann abgenommen und zu einem andern Gebrauche verwahrt. Die solcher Gestalt gekochte Suppe, wird über Würfel von schwarzem oder weissem Brode geschnitten und in Schmalz geröstet, durch ein

Digitized by Google

enges Suppenſieb oder reines Tuch angerichtet. Dieſe Suppe kann da, wo von übrig gebliebenem Wildpret, Hachée oder Ragout gemacht wird, von den ausgeſchiedenen Knochen zubereitet werden, nur muß man wegen der Abwechslung nie eine ſolche Suppe mit einer andern Wildpret-Speiſe bey der nämlichen Mahlzeit ſerviren, weil der Speiſen-Wechſel, immer einer guten Hausfrau und Köchin Ehre macht, und den Appetit reizt. Gewürze können nach Belieben hinzugethan, oder ſtatt dieſer, kann etwas von dem angezeigten Kräuterpulver, oder ein wenig Esdragon, Thimian und Baſilikum genommen werden.

## 39. Grüne Flädlein-Suppe.

Die Flädlein werden wie zu der gewöhnlichen Flädlein-Suppe, ſchön dünn und nicht fett gebacken, dann auf einer Seite mit guter zerlaſſener Butter überſtrichen. Inzwiſchen wird Schnittling fein geſchnitten, Peterlingkraut und Zwiebelröhrl fein gewiegt, wer es liebt, kann Sauerampfer und Körbel mitwiegen. Das gewiegte Grüne wird dann recht dick auf die mit der zerlaſſenen Butter beſtrichene Seite der Flädlein geſtreut. Dieſe werden dann aufgewickelt, in 2 Finger breite Stücke geſchnitten und in recht guter Fleiſchbrühe aufgeſotten. Vor dem Anrichten werden 2—3 Eyergelb daran gerührt und etwas geriebene Muskatnuß zur Würze genommen. Zur Krebsbrühe ſind dieſe Flädlein

immer beſſer als zur Suppe, man kann ſie auch im Ey umwenden und im Schmalz backen.

## 40. Reis-Suppe mit einer Henne.

Stich die Henne den Abend zuvor ehe ſie gebraucht werden ſoll, laſſe ſie in eine groſſe Schüſſel oder Hafen mit Waſſer ausbluten, rühre ſodann das Blut-Waſſer auf, und lege die Henne, ſo lange ſie noch warm iſt, hinein, wo ſie ſodann auf die Bruſt gelegt über Nacht liegen bleibt. Am andern Morgen, brühe die Henne und putze ſie rein, ſchneide ſie hinten am Halſe auf, ziehe den Schlund heraus und löſe die Bruſthaut vom Fleiſche ab, damit unter dieſe die Leber hineingeſchoben werden könne. Nach dem Ausnehmen und Auswaſchen, lege ſie in friſches Waſſer, damit ſie von jedem üblen Geruche rein werde, waſche ſie ſodann aus dieſem, nimm geſtoſſene Muskatblüthe und Salz in die hohle Hand und reibe die Henne inwendig dick damit ein, was auch äuſſerlich an dem Geflügel geſchehen muß; laſſe ſie dann ſchön aufgezäunt, wenigſtens eine Stunde liegen. Nach dieſem thue ſiedendes Waſſer in einen reinen Topf, lege die Henne darein und laſſe ſie gut zugedeckt, unter oftmaligem Abſchäumen, recht ſieden. Zum Verbeſſern der Brühe, kann auch ein Kalbsknoten und 1 Pf. Rindfleiſch vom Kreuzſtücke, ſammt den Knochen, mitgeſotten werden. Die Henne darf 3—4 Stunden ſieden bis ſie weich wird. Zwei Stunden vor dem Anrichten nimm ¼ Pfund ſchon früher geklaubten,

Digitized by Google

gewaschenen und heiß angebrühten Reis, thue ihn in ein reines Kochgeschirr, in welchem auch die Henne Platz hat, giesse die Hühnerbrühe durch ein Sieb daran und lege die Henne hinein, damit sie zugedeckt darin vollends auskoche. Eine Stunde vor dem Anrichten, wiege die Schale von einer halben Citrone fein, rühre einen Kochlöffel voll des schönsten feinsten Mehls mit ein wenig Raum oder kalter Fleischbrühe glatt ab, welches alles an den Reis kommt, rühre diesen oft um, koste ihn, thue wenn es nöthig ist, noch Salz und Muskatnuß daran, und wenn er zu dick ist, so giesse Fleischbrühe nach, weil der Reis schleimig und dünn seyn muß. Hat nun der Reis und die Henne, (welche aber, damit sie nicht anbrenne, oft umgewendet werden muß), miteinander dergestalt hinlänglich gekocht, so richte den Reis über die Henne an und bestreue ihn mit Schnittling, oder trage auf einem heiß gemachten Teller die Henne besonders zum Reis auf.

## 41. Gersten-Suppe mit einem alten Huhn.

Wenn die Henne auf obige Weise hergerichtet ist, so wird diese mit $\frac{1}{4}$ Pf. Gerste, in ganz kaltem Wasser, damit die Gerste weiß bleibe, zugesetzt; man muß aber dabey sorgfältig nachsehen, weil die Gerste im Sieden aufsteigt, wo sodann beym Ueberlaufen, die Kraft und der Schleim verloren gehet. Unter öfterm

Umrühren, muß nun die Henne und die Gerste, 3—4 Stunden kochen. In der letzten Stunde legt man, ist die Henne mager, ein Stück frische Butter hinein, wiegt die dünn abgeschnittene Schale einer Citrone, rührt einen Kochlöffel voll schönstes Mehl mit ein halb Kaffeeschale voll gutem süssen Raum nebst einer Messerspitze voll gestossener Muskatblüthe, oder auch geriebener Muskatnuß, recht glatt ab, und gießt es während dem Umrühren, dazu. Beym Anrichten, läßt man die Henne an einer Gabel ablaufen, gießt in die Suppenschüssel die aufgerührte Gerste, von dem Dicken am Boden aber wird durch einen Seiher das Dünne darangerührt. Die Körner dienen zur Suppe der Dienstbothen, oder können als Hühnerfutter benützt werden.

Diese Suppe muß viel mehr Schleim als Körner enthalten; sie kann auf die nämliche Weise mit kalter Fleischbrühe zugesetzt werden, wo sodann ein Stück Butter, nebst ein Paar Ochsen- oder Kalbsprieſen mitkochen müssen, auch blos mit kaltem Wasser und 2—3 Pfund Kalbfleisch kann man sie zusetzen.

## 42. Grüne Jus-Suppe.

Stosse 2 Hände voll gereinigtem Spinat recht fein und presse ihn durch ein Tuch. Mit diesem Saft, stosse zugleich $\frac{1}{4}$ Pfund abgebrühte und abgezogene Pistazien und an diese, das Gelbe von 5—6 hart gesottenen Eyern. In der Zwischenzeit nimm Jus von Kalbfleisch, thue

Digitized by Google

es an die abgegossene Brühe, an welche sodann das obige Gestossene sammt allem Spinatsaft kommt, würge es mit Salz und Muskatblüthe und lasse es eine halbe Stunde gut aufkochen, dann richte es durch ein Suppensieb über gebähte, schöne Semmelschnitten an. Man kann auch Kalbsprieſen darin sieden, und diese schön geordnet unter etwas Semmelschnitten thun. Folgende Einlage, welche bey vielen Suppen angewendet werden kann, taugt gleichfalls in die grüne Jus. Nimm 2 Kochlöffel voll feinstes Mehl, in einen kleinen Topf, thue Salz, viel Muskatblüthe dazu, und schlage 4 ganze Eyer eines nach dem andern daran. Dann lasse 2 Loth gute Butter nur verschleichen und rühre sie recht mit den Eyern ab. In einem Tiegel muß man siedendes Wasser bereit halten, giesse nun den vierten Theil von einer Maas kalter Fleischbrühe an das Gerührte, stelle ein Töpfchen mit dem Gerührten in das siedende Wasser und lasse es so 2 Stunden gestehen. Das Wasser muß aber immer kochend erhalten werden, und darum muß man immer siedendes Wasser nachgiessen, da es stets bis an den Rand des Geschirrs reichen muß.

## 43. Bayerische Trauf- (Tropf-) Suppe, hier Zeterle-Suppe.

So viel Kochlöffel voll schönes Mehl, so viel Eyer nimmt man zu dieser Suppe. Das Mehl wird gesalzen und ein wenig gestossener Safran dazu gethan, welchen man aber auch

Digitized by Google

ganz in ein reines Tüchlein gebunden, in das Sudwasser hängen kann. An Obiges wird Muskatnuß gerieben, alles aber recht glatt abgerührt und ein Ey nach dem andern, ohne alle Milch oder Wasser, leicht daran geschlagen. Ist dieser Suppenteig recht gerührt, so muß indessen in einem reinen breiten Kasserol-Tiegel, mit einem Deckel, schon Wasser und Salz siedend gemacht seyn. Jetzt nimmt man einen blechernen Eßlöffel, füllt ihn voll Teig und läßt diesen Teig, hin und her, daß er lang wie Nudeln wird, in die Brühe eintropfen. Ist die Oberfläche ganz davon überzogen, dann deckt man die Kasserole zu, läßt die Suppe einmal aufsieden, schöpft die den geschnittenen Nudeln ähnlichen Teig ab, und wiederholt dieses, sobald das Wasser wieder siedet, bis daß aller Teig heraus ist. Das Herausgefischte legt man sogleich in frisches Wasser, und hat man alles beysammen, dann wird dieses in einen Seiher geschlagen, und gute Fleischbrühe, woran ein wenig Safran ist, siedend gemacht, oder ein wenig Jus an der Brühe mitgesotten. In dieser siedenden Brühe läßt man nun die nudelartige Suppe blos aufkochen oder recht heiß werden, und gibt sie mit Schnittling bestreut und mit Muskatnuß gewürzt zu Tische.

Man kann diese Trauf-Suppe in Erbsenbrühe aufkochen, oder sie in heisses Schmalz eintragen, und in Erbsen- oder Fischbrühe aufsieden.

Hat man für Herrschafts-Tische geschnittene oder spanische Nudeln zuzubereiten, so ist es

Digitized by Google

immer nöthig, dieſe einmal in Salzwaſſer aufſieden zu laſſen, abzugieſſen, abzuſchwemmen, und dann erſt in guter Fleiſchbrühe auszukochen, dadurch verliert ſich der ſchleimige Mehl-Geſchmack und die Brühe davon kommt ſchön klar zu Tiſche.

## 44. Spargel-Suppe.

Reinige Fröſche, brich oder ſchneide das Weiche von dünnen Spargeln ſchön gleich ab, brühe ſie in Salzwaſſer nur halb weich, und gieſſe ſie ab. Dann nimm ein Stück Butter, dünſte die Fröſche darin, thue die Spargel und ein wenig gewiegten Peterling dazu, ſtreue Mehl darauf, würge es mit Salz und Muskatnuß, und wenn das Mehl angezogen hat, dann gieſſe helle Erbſenbrühe daran, laſſe es auskochen und richte es über gebähte Semmelſchnitten an.

Wer ſich die Mühe nehmen will, das Froſch-Fleiſch von den Beinen abzulöſen, ehe ſie gedünſtet werden, kann die Knöchlein ſtoſſen und in der dazu beſtimmten Erbſenbrühe auskochen; oder die Fröſche nach dem Dünſten, an eine Gabel ſtecken, und ihnen, wenn ſie weich genug ſind, die Beine ausziehen, was beym Eſſen bequemer, aber mühſamer iſt.

## 45. Erbſen-Brühe zu allen Faſten Suppen und Faſten-Speiſen.

Thue Erbſen in einen Topf nebſt Salz, ganzem Ingwer, Pfeffer, 2—4 Lorbeerblätter, eine Peterſilwurzel, 3 in Schmalz fett geröſtete

Semmelschnitten, Muskatblüthe und etwas ganzen Safran. An dieses giesse Wasser und lasse es eine Stunde gut sieden, dann rühre die Brühe daran ab, giesse heisses Wasser darauf, lasse sie wieder kochen und fahre damit so lange fort, als man viel oder wenig Suppe zu machen im Sinne hat. Hat man etwas von Fischen übrig, so verbessert es die Suppe wesentlich, wenn man die Köpfe, oder die sonstigen Fisch-Ueberreste, in Semmelbröseln und Salz umwendet, dann im Schmalz backt, das Gebackene grob stoßt und damit kocht, nur muß alsdann wegen der Gräten die Brühe recht vorsichtig durch ein Tuch gegossen werden.

## 46. Grüne Erbsen-Suppe an Fasttagen.

Nimm auf 4 Personen, 2 Hände voll junge, grüne Erbsen, dünste sie, wenn sie gewaschen sind, sammt den Schalen in einem Stück Butter von der Grösse eines Hühnereyes, dann nimm die Erbsen heraus und stosse sie mit in Schmalz geröstetem Bröcklein von ein halb Kreutzer Semmel, und wenn welche da sind, mit gebackenen Fischköpfen. Ist dieses geschehen, so giesse in den Topf, worin das Gestossene ist, von der vorbeschriebenen Erbsenbrühe, lasse es vereint eine gute Stunde kochen, giesse es dann durch ein Tuch oder recht enges Sieb, in ein anderes Geschirr, thue Salz, Muskat-Blüthe und ein wenig Safran hinzu, und richte die Suppe über in Schmalz geröstete oder nur gebähte Semmelschnitten an.

Digitized by Google

## 47. Kurze Fisch-Suppe.

Backe ein Paar Kopf- und Schwanzstücke von einem Karpfen, nebst 4 verklapperten Eyern und um ein halb Kreutzer Semmelschnitten im Schmalz schön gelb, dann lege eine grosse oder mehrere kleine geschabte Peterlingwurzeln, eine halbe Zelleri, und eine in Platten geschnittene, grosse Zwiebel, dazu, giesse von der erstgenannten klaren Erbsenbrühe, Fisch-Jus oder Fleisch-Brühe daran, und lasse es so lange kochen bis alles verkocht ist; treibe nun das Verkochte durch ein enges Sieb, würze es mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer und richte die Fisch-Suppe, nachdem sie wieder siedend gemacht ist, über in Schmalz geröstete oder gebähte Semmelschnitten, über gebackene Karpfen-Milch oder über sonst etwas Gebackenem an.

## 48. Suppe von Karpfen-Milch.

Backe die Milch von drei Karpfen, blos in schönem Mehl und Salz umgewendet, geschwind aus dem Schmalz. Putze Zelleriwurzel und siede sie in Erbsensud, nicht ganz weich, und so wie die Milch fertig ist, stosse beydes heiß zusammen in einem Mörsel, lasse es in klarer Erbsenbrühe sieden, rühre dann ein Stück Butter eines Hühnereyes groß mit 2 Eyergelb ab, thue 2—3 Löffel voll sauern Raum nebst Salz und Muskatnuß dazu, und giesse die Suppe über ein wenig Semmelbröcklein die in Schmalz geröstet seyn müssen. Diese Portion mit einer

Digitized by Google

Maas Erbsenbrühe angegossen, ist auf 3 — 4 Personen berechnet.

## 49. Suppe von frischem Kalbfleisch.

In der Haushaltung fehlt es zuweilen an guter Fleischbrühe, daher sucht eine vorsichtige Hausfrau oder Köchin, diesem Mangel dadurch abzuhelfen, daß sie reinlichen, frischen Abfall von Fleisch auf verschiedene Art zu benützen weiß. So nimmt sie z. B. den Abfall von Karminaden oder andern Kalbfleisch-Stücken, siedet oder dünstet diesen vorher in wenig Butter, und hackt oder wiegt ihn recht fein, läßt das Gedünstete oder Gesottene stehen, wiegt zum Fleisch Petersilkraut, mit ein wenig Schalotten und dünstet es dann vollends in Butter, streuet ein wenig Mehl oder feine Semmelbröseln dazu, und füllt es mit heisser Fleischbrühe auf. Nachdem läßt sie es noch eine halbe Stunde kochen und richtet es über gebähte oder in Schmalz geröstete Semmelschnitten an.

Man kann auch beym Anrichten ein Paar Eyergelb an diese Suppe rühren und Muskatnuß oder Muskatblüthe aufstreuen, oder ein wenig weissen Pfeffer daran thun. Aufgestreuter Schnittling gibt dieser Suppe Wohlgeschmack und ein hübsches Ansehen.

Auf gleiche Weise kann man eine Suppe von Kalbsprieſen machen.

Digitized by Google

## 50. Reis-Suppe mit grünen Erbsen.

Dünste eine Handvoll, junge, grüne Erbsen mit Butter und fein gewiegtem Peterling-Kraut, nimm hiezu 4 Loth Reis, klaube und wasche ihn heiß. Dann thue diesen in einen reinen Tiegel, giesse nur so viel Wasser darüber, daß er ganz bedeckt ist, und lasse ihn auf Kohlen aufquellen, schütte dann das wenige Wasser herunter, thue ihn zu den Erbsen, fülle es mit Fleischbrühe auf, lasse es kochen bis alles weich ist, und richte es an. Ein Paar Kalbsprieſen oder auch Kalbfleisch, oder auch nur 2 Eyergelb beym Anrichten hinzu gethan, erhöhet den Wohlgeschmack. Will man die Suppe von noch grünerm Ansehen haben, so hilft man mit einem Löffel voll Spinatsaft und bestreut die Suppe beym Auftragen mit Schnittling und geriebener Muskatnuß.

## 51. Eine Brod-Suppe.

Nimm von gutem Haus- oder Bäckenbrod nur den Anschnitt oder die äussere Rinde, bähe oder dörre sie in einer Bratröhre, bis sie hart und schön gelb wird, stosse das gedörrte Brod in einem Mörsel zu Erbsen grossen Stücken, lasse dann in einem Seiher das Feine durchfallen, streue das Grobe in durchgesiebte gute, fette Fleischbrühe, in welcher vorher Wurzeln oder ganzes Gewürz und Zwiebel gesotten wurden, und lasse es miteinander aufkochen; dann richte sie über gesottene oder gebratene Vögel,

Digitized by Google

über Bratwürste, über kleine Leber- oder Fleisch-Klöse, oder auch über Eyer an, die folgendermassen zubereitet werden: 4—6 Eyer werden mit 3—4 Löffel Raum verklappert, und Salz, etwas Pfeffer oder Muskatnuß daran gethan. Dann wird ein tiefes Geschirr oder Kasserol mit guter Butter geschmiert, und die Eyer darin mit oben und unten gelegten Kohlen gebacken. Das Gebackene wird in einen Mörsel, so daß es wie Erbsen wird, gestossen und unter die Suppe gerührt. Auch weisse Brodsuppen und Suppen ohne Brod können mit solchen Eyern gemacht werden. Besser ist es dabey immer, wenn man ein Paar Dotter mehr als Eyerweiß nimmt.

## 52. Krebs-Suppe auf französische Art.

15 grössere oder 25 kleine, lebendige Krebse werden in warmem Wasser recht rein gewaschen, der Hälfte davon die Schwänze ausgedreht, der Kopf bis an den Magen abgehackt, und die Krebse theilweise, nie zu viel auf einmal, immer mit einem Stück Butter recht fein gestossen, die Schwänze werden sodann in Butter gedünstet, ausgemacht und die Schalen gleichfalls mit den Krebsen gestossen. Ist dieses mit allen Krebsen und den Schalen geschehen, dann macht man 6 Loth Butter heiß, reibt Semmel ab, so daß 4 Loth vom innern Weissen übrig bleibt, auch dieses wird sodann abgerieben und sammt dem Gestossenen von den Krebsen in den Butter gelegt, etwas Peterling und Zwiebel

Digitized by Google

dazu gethan, und alles dieses eine halbe Stunde gedünstet. Nach diesem füllt man das Gedünste mit einer Maas siedender Fleischbrühe auf und läßt es eine Stunde kochen; dann muß es durch ein Tuch in ein reines Geschirr laufen, wird wieder siedend gemacht, und so wie es siedet, wird es an 3 Eyergelb, die mit kaltem Raum abgerührt seyn müssen, über Schnitten oder Gebackenes angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und mit Schnittling bestreut.

Die Eyerdotter und der Raum, können füglich weggelassen werden.

---

# In Suppen Gehöriges.

## 1. Kleine Königs-Klöschen (Knöpfle, Knötel.)

Uebrig gebliebenes, gebratenes Hühnerfleisch, oder bey Bereitung von Suppen zurückgelegtes Hühnerfleisch, wird mit einem Stückchen frischem oder auch gesottenen Nierenfett, oder Mark, was noch besser ist, sammt Peterlingkraut und Schalottenzwiebel, (auch Citronenschalen, wem es beliebt), fein gehackt oder gewiegt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird die Rinde abge-

Digitized by Google

rieben, das Abgeriebene in geringe Milch eingeweicht, und zwischen zwey Holztellern oder in einem reinen Tuche ausgedrückt, und zu dem Gewiegten gethan. Man kann die Semmel auch klein und fein schneiden, mit süssem Raum anfeuchten, öfter umschütteln, damit die Schnitten alle gleich werden, und das Gewiegte dann dazu thun. Wer es recht fein will, kann das Ganze in einem Mörsel, mit Eyergelb noch stossen, was aber überflüssig ist. Ausser diesem wird das ausgedrückte Brod, mit 1—2 Eyergelb recht stark abgerührt, gesalzen, gestossene Muskatblüthe daran gethan und in wohl abgeschäumter Fleischbrühe zugedeckt, als Klöschen oder länglicht geformt, gesotten oder im Schmalz gebacken, oder von beyden die Hälfte, und sodann in der Suppe aufgetragen.

Wem es nicht darum zu thun ist, eine ganz klare Brühe an der Suppe zu haben, der kann die Klöschen gleich in der Suppenbrühe langsam aufkochen lassen. Jede Kluge, besonders aber eine unerfahrne Köchin thut wohl, immer ein Klöschen vorher einzusetzen, um zu sehen ob sie beysammen bleiben, und wenn dies der Fall nicht ist, so kann sie mit Dareinrühren von aufgeriebener Semmel oder etwas Mehl helfen.

Sollte man nichts von Hühnern haben, so kann übrig gebliebener Kalbsbraten oder es können Kalbsprieſen dazu genommen werden, beydes darf nur gewiegt nicht gestossen seyn.

Digitized by Google

## 2. Hirnpolſter in eine Suppe.

Zu einer Suppe für 3 Perſonen, nimm 4 Loth friſche Butter, rühre dieſe mit 2—3 Eyern oder 2 ganzen Eyern und 1 Dotter recht ſchön glatt. Zuvor aber lege ein groſſes, halbes Kalbshirn, in lauwarmes Waſſer, daß ſich das blutige herauszieht. Von dem Hirn ziehe die Haut rein ab, waſche es in einem kältern Waſſer und laſſe es in einem Seiher ablaufen. In der Zwiſchenzeit rühre an die Butter und Eyer, 3 Loth, durch einen Seiher geriebene Semmel, oder nimm 1 Kreutzer Semmel, welche abgerieben, und das Abgeriebene in Milch eingeweicht und ausgedrückt worden, ſalze es, ſtreue geſtoſſene Muskatblüthe daran, wer es liebt, kann auch etwas Grünes hinzuthun, und backe es in mehrern kleinen, oder in einer gröſſern mit Butter ausgeſchmierten und dann mit Semmelmehl ausgeſtreuten Form, jedoch ohne das Geſchirr, worin es gebacken wird, voll anzufüllen, weil es ſonſt zu ſehr aufſteigt, beſonders wenn es mit eingeweichter Semmel gemacht wird; kernhafter ſchmeckt es immer mit Semmelmehl.

Alle dergleichen Backwerke müſſen in Ermanglung eines Bäckenofens, in einer durchgeheitzten Bratröhre, zuerſt auf einen nicht hohen Roſt oder Dreyfuß geſtellt werden, wo es ſodann ſchöner aufgeht, vor dem Anbrennen geſichert iſt, und auch ſchöner ausgebacken wird. Ehe man aber das Gebackene auf den Tiſch

trägt, lasse man es in guter Fleischbrühe oder Jus aufkochen, wodurch es so leicht wie ein Flaum wird. Dieser Polster kann füglich als Auflage zu Gemüsen, wenn er vom Backen hergenommen und nicht aufgesotten wird, gegeben werden. Bleibt etwas davon übrig, so kann es in Schnitten zertheilt, diese in verschlagenen Eyern umgewendet und mit Semmelbröseln überstreut, abermal als Auflage zum Gemüse wie z. B. auf Hopfen, Spargel, Andivien, oder Lattuken benützt, oder wenn eine Soos, wie jene vom Coulis mit Jus verdünnt, darüber hergegossen wird, zu einer Zwischenspeise verwendet werden. Aus dem zum Hirnpolster angemachten Teig, können auch Klöschen gemacht, und diese in Fleischsuppe gekocht oder gebacken werden.

### 3. Schneckenbröckle in Fasten- auch Fleisch-Suppen.

Nimm, nachdem man viel oder wenig machen will, 12—25 Schnecken, siede sie in Salz-Wasser so lange als ein Paar harte Eyer, mache sie dann auf, ziehe den Schweif ab, und lege sie in warmes Wassen, damit der Schleim davon gehe. Sind sie aus einem zweyten reinen, warmen Wasser herausgedrückt, dann wiege sie mit 6 — 8 Schalotten-, in deren Ermanglung aber, mit einer gemeinen Zwiebel, etwas Peterling und wer es will mit etwas Citronen-Schalen. Dann wird in einem zerlassenen Stück Butter, von der Grösse eines Hühnereyes, das

Digitized by Google

Gewiegte nebst einer kleinen Handvoll Semmel-Bröseln eine kurze Zeit gedünstet, in eine Schüssel gethan, ein Ey daran gerührt und der Teig auf Semmelbröseln ausgewargelt. Dann schneide viereckigte Stücke daraus, backe sie in Schmalz, siede sie in Fisch-Jus, in Erbsenbrühe oder auch in geringer Fleischbrühe nur einmal auf, und gib sie zugedeckt auf den Tisch. Diese Suppen-Einlage, welche auch zu Klösen formirt und gegeben werden kann, verbessert zugleich die Suppenbrühe.

Eben so, nur mit eingeweichtem Brode, kann man diese Schneckenbröckle zur Garnirung einiger Gemüse anwenden, oder als Polster backen und in Schnitten geschnitten in die Suppe einlegen, noch einmal gebacken aber zu Gemüs-Auflagen benützen.

## 4. Goldwürfel in Wurzel-Suppen.

Zu einer Suppe für 2 Personen, wird von einer guten Semmel die Rinde abgerieben und das Innere in grosse ganze Würfel geschnitten, ein Ey mit ein Paar Löffel süssen Raum verklopft, gesalzen und darein gethan, diese öfter aufgeschüttelt, oder das mit dem Raum verklopfte Ey sorgfältig darüber gegossen, daß die Würfel gleich durchweicht werden. Dann nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus, und backe sie unter immerwährendem Schütteln aus dem Schmalz; übrigens lasse sie vor dem Anrichten

nur einmal in jeder beliebigen, besonders in magerer Suppe aufkochen.

Anmerkung. Alles im Schmalz Gebackene, läuft schöner auf, und wird gleicher durchgebacken, wenn es während dem Backen geschüttelt wird.

## 5. Stockfisch-Klöschen in Erbsen-Suppe.

Nimm ein Stück gesottenen oder auch übrig gebliebenen Stockfisch, der blos aufgeschmelzt zu Tische gegeben wurde; hacke diesen, oder wiege ihn, nachdem alles Hautige und alle Gräten davon sind, mit Schalotten, einer kleinen Zwiebel und Peterlingkraut, recht fein. Dann nimm Butter oder auch frisches Schmalz, nach Verhältniß des Stockfischs, mache es heiß, aber nicht braun, röste das Gehackte darein und dünste es zusammen, und zwar, wenn es von frischem Stockfisch ist, eine halbe Stunde, von übrig gebliebenem hingegen, nur eine Viertelstunde, salze und pfeffere es und rühre eine kleine Handvoll Semmelmehl darein, wovon die Hälfte in Schmalz oder Butter, ehe man den Stockfisch dünstet, geröstet werden kann, rühre es mit 1—2 Eyern, je nachdem es viel ist, an, und lasse es so angemacht eine halbe Stunde vor dem Einlegen stehen. Dann lege eines von den Klöschen in stark gesalzenes, siedendes Wasser, um zu probiren, ob es nicht zerfährt; bleibt es ganz, so lege die andern alle mit einem kleinen Löffel vollends hinein und lasse sie zugedeckt kochen. Vor dem Anrichten ist es nöthig, eines derselben herauszunehmen und zu zerschneiden,

Digitized by Google

um zu sehen, ob die Klöschen fertig und innen nicht mehr teigig sind. Sind sie fertig, so nimm sie schnell heraus und trage sie mit Erbsenbrühe zu Tische. Wem es beliebt, kann die Hälfte davon in heissem Schmalz schön dunkelgelb backen. Uebrigens dürfen die Klöschen nur klein eingelegt werden, weil sie im Kochen viel gröſſer werden. Sind sie beym ersten Anrühren nicht haltbar, so kann man immer noch geriebenes Semmelbrod dazu rühren.

## 6. Grieskuchen-Klöschen oder Grieskuchen-Schnitten in Suppen.

Es werden 2—3 Hände voll Gries in ein halb Maas Milch unter beständigem Umrühren eingesäet, und dann zu einem dicken Brei verkocht; ferner werden 6 Loth Butter mit 4—5 Eyergelb recht schön verrührt, das Eyerweiß zum Schnee geschlagen und gleichfalls langsam daran gerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan; dieses wird sodann in recht flache papierne Formen, wie diese zum Bisquit gemacht werden, oder in eine flache Bratpfanne, welche vorher, wie dieses auch bei den Papierformen geschehen muß, mit guter Butter geschmiert und mit Semmelmehl ausgestreut worden ist, gebracht, und hernach schön gelb gebacken. Man kann es auch in kleine, mit Butter geschmierte Papierformen füllen, welche nur Finger lang sind, diese wie auch die gröſſern Formen auf ein Blech stellen und so backen, dann aus dem Papier nehmen

und in jeder beliebigen Suppe aufkochen, oder gleich die Schüssel mit der Suppe auf Kohlen oder in eine Bratröhre stellen, und so nur anziehen lassen.

Der in einer Bratpfanne gebackene Gries-Kuchen wird, wenn er kalt ist, in Stücke geschnitten, und eben so in der Suppe aufgetragen.

## 7. Gebackener Wörsing (Weißkohl, Herzkohl, Welschkohl) in Suppen.

Das Herz oder Innere eines kleinen Wörsing-Kopfes wird in Salzwasser gesotten, der Dorsing (Strunk, Kagen) und die größten Rippen herausgeschnitten, und das Uebrige in 4—6 gleiche Theile getheilt, aber ja nicht zerfetzt; dann werden zu einem Herz 2—3 Eyer verklopft und Salz und Muskatnuß dazu gethan. Die gesottenen Wörsing-Theile werden nach dem Sieden, gleich in reines kaltes Wasser gethan, und sind sie darin ganz erkaltet, dann läßt man sie in einem Seiher ablaufen, drückt sie, aber so vorsichtig, aus, daß sie ganz bleiben und legt sie in die zerklopften Eyer, diese muß man jedoch oft darüber giessen. Haben sich die Eyer fast ganz in den Wörsing gezogen, so wird der Wörsing Stück für Stück in heisses Schmalz gelegt, schön gelb gebacken und eine beliebige klare Semmelsuppe, auch Wurzel- oder Krebssuppe, darüber und über Schnitten angerichtet und dann ein wenig aufgekocht.

Digitized by Google

## 8. Schnitten in alle Suppen.

Da beym Kochen so oft Eyerklar übrig bleibt, und solches beym Aufbewahren oft zu Grunde geht, so ist es nicht unzweckmässig eine Vorschrift zu dessen Benützung herzusetzen.

Von einem altgebackenen Milchbrod, oder von einer schönen solchen Semmel, wird die Rinde abgerieben und zurückgestellt, das Innere gleichfalls gerieben, und wenn ein Stück Butter zerlassen, aber nicht heiß gemacht ist, daran gethan, und mit dickem süssem Raum vollends angefeuchtet. Nun wird von 4—6 Eyern das Weisse zum dicken Schnee geschlagen, Salz, Muskatnuß daran gerührt und das Ganze dann in Papierformen, wie bereits bey den Griesschnitten gesagt wurde, gebacken. Ist es erkaltet, so werden Schnitten davon geschnitten und in die Suppen eingelegt. Man kann diese Schnitten aber auch in einem Ey umwenden und im Schmalz backen.

## 9. Erdbirn-Klöschen gebacken.

Nimm entweder ein Paar vom vorigen Tage übrig gebliebene, gesottene, oder besser 2 frische, ungesottene Kartoffeln, schäle sie, und siede sie in recht wenig aber in gesalzenem Wasser. Diese werden damit sie nicht zerfallen herausgenommen und zugedeckt. Sind sie ganz kalt und erstarrt, dann werden sie auf dem Reibeisen, in eine tiefe Schüssel gerieben. Sind die Kartoffeln groß, so wird auf jede ein Ey ge-

Digitized by Google

rechnet, und dieses so lange nach und nach daran gerührt, bis es ganz leicht und schaumig ist. Dann wird dieser Teig gesalzen, Muskat-Blüthe dazu gethan, und kleine Klöse davon in Schmalz gebacken, in welche während dem Backen gestochen wird, wodurch sie leichter werden.

Diese eben so wie die Butterklöse leichte und schmackhafte Art Klöschen, werden auch mit einem blechernen, länglichten Löffel, in heisses Schmalz eingelegt, und alsdann zu Fasttag-Gemüsen als Auflage gegeben. Gut ist es, wenn man sie wie die Gesottenen immer probirt, ob sie halten, ist dieses nicht der Fall, dann muß man mit Mehl nachhelfen.

Alle Gebäcke der Art, müssen vor dem Einlegen eine halbe Stunde stehen, nach dem Backen aber bald angerichtet werden.

## 10. Fisch-Klöschen.

Man nehme einen kleinen Hecht, oder auch einen Weißfisch, schuppe ihn, wie schon bey der Karpfensuppe gesagt worden, ziehe ihm, nachdem er gewaschen ist, die Haut ab und gräte ihn aus. Wer aber dieses nicht gehörig versteht, thut wohl daran, den Fisch nach dem Auswaschen in stark siedendem, gesalzenem Wasser, einmal aufkochen zu lassen, ihm die Haut abzuziehen und ihn dann auszugräten. Kräftiger bleibt indeß das Fischfleisch, wenn es ungesotten ausgegrätet wird. Auf ein halb Pfund Fisch nehme man, wie vorhin angezeigt, 4 Loth abgeriebene Semmel, in Milch geweicht, (welche

Digitized by Google

aber nicht so stark ausgedrückt seyn darf, weil etwas Milch zum Abrühren gar nicht schadet), oder 3 Loth aufgeriebene Semmelbröseln, und rühre es, nachdem das Fischfleisch recht fein gewiegt ist, mit etwas fein gewiegten Schalotten-Zwiebel, Citronenschalen und Peterling zusammen ab. Inzwischen läßt man 2 Loth Butter zergehen und rührt diese nebst 2 Eyern daran, oder man dünstet das Fischfleisch, so wie es gerührt ist, ein Viertelstunde darin, und rührt dann erst die Eyer darunter, salzet es, streuet Muskatblüthe oder Muskatnuß, oder auch etwas Pfeffer dazu, und läßt dann das Gerührte stehen, daß es anzieht, dann wird es in Form von Klöschen in Fisch-Jus oder in klarer Erbsenbrühe an Fasttagen, oder in Fleischbrühe zugedeckt aufgekocht. Sie verbessern jede Brühe in der sie gekocht werden, und sind auch gebacken recht gut.

## 11. Eyer-Schnitten.

Vier Eyer werden mit einer Kaffeetasse voll süssem Raum recht verklappert, ein Stückchen Butter eines halben Hühnereyes groß heiß gemacht, die Eyer sammt Salz, Schnittling, Pfeffer, Muskatnuß oder Blüthe dazu gethan, und so lange auf Kohlen oder am Feuer umgerührt bis sie fertig sind. Dann werden sie in eine Schüssel, und eine Handvoll mürbe aufgeriebene Semmel daran gethan, dieses mit einem Ey angerührt, auf einem Nudelbrett ausgewalkt und in Formen ausgestochen, oder in

Digitized by Google

breite Stücklein geschnitten und im Schmalz gebacken.

## 12. Eyerkäs in süsse Suppen.

Nimm 2 ganze Eyer und von vieren das Eyerklar, verrühre mit diesen eine Kaffeetasse voll, oder den achten Theil einer Maas Milch, mit ¼ Pf. fein gesiebten Zucker, füge dazu eine gute Messerspitze voll selbst gestossenen Zimmt, von einer am Reibeisen abgeriebenen halben Citrone die Schale, und 4 Loth rein gewaschene, geklaubte und abgetrocknete Weinbeere; thue alles in eine messingene Pfanne, und rühre es so lange auf dem Feuer, bis es zusammen geht. Dann giesse dieses in einen kleinen runden Seiher, lasse es darin nicht nur erkalten, sondern auch ganz steif werden, was, je nachdem es an einem kalten oder warmen Orte stehet, 6—8 Stunden Zeit erfodert. Dann nimm es zum Gebrauche heraus, schneide auf einem reinen Brett, Schnitten daraus und richte darüber die Caramel-Suppe an.

Wenn man diese Schnitten in einem verklapperten Ey umwendet und aus dem Schmalz bäckt, sind sie besser und zu den Weinsuppen am anwendbarsten. Auch können sie gebacken oder ungebacken als Zwischenspeise aufgetragen werden. Dann werden sie aber, ungebacken mit gewiegtem Citronat bestreut, gebacken hingegen mit Zucker und Zimmt übersäet, und in einer Hiesen-, Weichsel- oder gelben Weinsoos zu Tische gegeben.

Digitized by Google

## 13. Schnepfen-Schnitten in die Schnepfen-Suppe, oder in der Wildbrets-Kraftbrühe.

Von dem Eingeweide einer Schnepfe wird der Magen weggeſchnitten und ſammt der langen Haut am Schlund weggeworfen. Wer viel Schnitten machen will, nimmt dazu noch eine halbe Kalbsmilz, ſchabt die Haut ſchön ab, und wiegt beydes, nebſt einigen Schalottenzwiebeln oder etwas Knoblauch, Citronenſchalen und ein wenig geräucherten Speck, recht fein. Dann wird das Viertel einer Semmel eingeweicht, wenn nur das Innere von einer Schnepfe genommen worden; iſt hingegen die Kalbsmilz dabey, dann kann man wohl ein Stückchen Semmel mehr nehmen, und nachdem ſie in Waſſer eingeweicht wurde, wird ſie feſt ausgedrückt. Eben ſo nimmt man, wenn man nur das Inwendige der Schnepfe hat, nur ein Eyergelb, um es anzurühren, iſt aber die Milz dabey, dann wird das ganze Ey dazu genommen. Hierauf werden aus einer altgebackenen Semmel, ſchöne runde Schnitten gemacht, und dieſe mit Wein, ohne daß ſie weich werden dürfen, benetzt, auf dieſe wird das Angerührte geſtrichen, die Schnitten ſo im Schmalze ſchön gelb gebacken, und die Schnepfen-Suppe oder die Wildpret-Kraftbrühe darüber angerichtet.

Anmerkung. Alles im Schmalz Gebackene, muß man beym Herausnehmen aus der Backpfanne, auf weiſſe oder ſchwarze Brodſchnitten legen, welche dann zu Dienſtbothen-Suppen verwendet werden können, um das Fett nicht

unnütz zu verschwenden. Ferner ist bey allem Schmalz-Gebackenen, worin Zucker ist, Vorsicht nöthig, weil es stark schäumt und daher leicht Feuersgefahr entstehen könnte. Das Schmalz darf ja nicht zu heiß werden, denn sonst färbt sich das Backwerk schnell, und bleibt innen noch teigig. Von dem Innern einer Schnepfe erhält man 5 Schnitten.

---

# Klöse (Knöpfle, Knötel.)

## 1. Butter-Klöschen.

Vier Loth sehr gute Butter, rühre recht ab; inzwischen lege 2 grosse Eyer in heisses Wasser und rühre eins nach dem andern dazu, thue Salz, Muskatblüthe oder Muskatnuß, sammt 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln und einen Eßlöffel voll, vom schönsten Mehl daran, rühre alles wohl untereinander und lasse es eine halbe Viertelstunde stehen, dann lege ein Klöschen in siedende Fleischbrühe und hält dieses zusammen, dann lege sie alle darein, oder backe die Hälfte davon in Schmalz. Werden die Klöschen alle gesotten, so werden sie nach dem Einlegen recht zugedeckt. Der Fleischbrühe — wenn es nicht eine Jus-Brühe ist — gibt es einen guten Geschmack und eine schönere Farbe, wenn man ein wenig ganzen Safran mitsiedet, diesen zuvor aber in ein reines Tüchlein wickelt, damit er sich nicht an die Klöschen hänge.

Digitized by Google

## 2. Fleisch-Klöschen (Spatzen.)

Zu diesen wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel genommen, sodann abgehäutelt und alles Hautige und Fleischige davon gethan, das Fleisch aber in kleine Bröckchen geschnitten, eine Zwiebel abgeschält, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark — aber ja ohne alle Splitter, die oft noch darin sind — nebst einem Stückchen geräucherten Speck zum Fleisch gefügt und miteinander fein gewiegt oder gehackt. In der Zwischenzeit, läßt man eine Kreutzer Semmel im Wasser weichen, drückt sie dann fest aus, macht einer welschen Nuß groß Butter heiß, thut die Semmel hinein, läßt sie so abtrocknen und bringt dann alles Gewiegte, sammt Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt 4 Eyer daran und probirt eines in siedender Fleischbrühe; hält dieses, so werden alle mit einem Löffel nach und nach in die Brühe gelegt, zugedeckt und so aufgekocht, wozu man um dieses genau zu wissen, eines kosten muß. Wer es recht fein haben will, kann das Fleisch sammt Allem stossen ehe die Eyer dazu kommen. Diese Klöschen sind sehr gut, um eine geringe Fleischbrühe, kräftiger zu machen, z. B. wenn man nur eine gebähte Brodsuppe hat, oder sie dienen auch zum Einlegen in Wurzelsuppen. Man kann diese Klöschen auch backen und in Jus-Brühe, oder zum eingemachten Fleisch, geben. Auch kann man sie in Spatzenform durch den Seiher gemacht, als Suppe geben.

Digitized by Google

## 3. Schinken-Klöse.

Für 6 Personen schneidet man, je nach der Grösse der Semmel, um 3—4 Kreutzer schöne Semmeln wie Suppenschnitten, gießt diese mit dem vierten Theil einer Maas Milch an, schüttelt dieses öfter auf, bis die Schnitten weich genug sind, wiegt ½ Pf. magern Schinken, ¼ Pf. Speck, eine grosse abgeschälte Zwiebel, und etwas Peterling und Schnittling, was jedoch nicht seyn muß, daran, bringt den Speck in einem reinen Tiegel auf Kohlen, und ist der Speck vergangen, so thut man erst die Zwiebeln darein, dünstet sie weich, bringt an das Gedünstete, das Grüne und die Semmeln und fügt zuletzt den Schinken dazu. Jetzt bringe alles in eine Schüssel, pfeffere es und rühre es mit 3 — 4 Eyern, nachdem man viel oder wenig Semmel hat, an, lasse es eine halbe Viertelstunde stehen, lege ein Klöschen in siedendes Wasser, und bleibt es ganz, dann lege alle übrige schön geformt, in siedendes Wasser oder in Fleischbrühe. Sind sie im Wasser gesotten, so nimm sie aus diesem, und trage sie, nachdem darüber klare Fleischbrühe gegossen worden, mit Schnittling bestreut auf. Diese Klöschen müssen gleich vom Sud her zu Tische kommen, sonst werden sie fest und sind weniger gut. Sie machen die Fleischbrühe, in welcher sie gesotten werden, sehr schmackhaft und kräftig, jedoch bleibt sie sodann nicht so helle, als es zum schönen Anrichten erfoderlich ist. Da der Schin-

Digitized by Google

ken ohnehin gesalzen ist, so dürfen diese Klöse nicht noch einmal gesalzen werden.

### 4. Fleisch-Klöse von übrigem Fleisch.

Uebrig gebliebenes Kalb- oder Rindfleisch wird mit Peterlingkraut, geschälten Schalotten- oder andern Zwiebeln fein gehackt, zu 1 Pf. Fleisch 2 Kreutzer Semmel in Würfel geschnitten, die eine Hälfte mit 4 Loth fein geschnittenen Speck geröstet, die andere aber mit etwas Milch angefeuchtet und eingeweicht, sodann ein wenig mitgeröstet, das Erwähnte zu dem Fleisch gethan, und sind die gerösteten Brocklein ganz heiß zu dem Fleisch sammt dem übrigen Schmalz und Speck gekommen, so wird dieses mit Salz und Pfeffer untereinander gerührt. Ist es Kalbfleisch so darf auch Muskatnuß dazu kommen. Jetzt rühre 6 verklepperte Eyer in einem Stück Butter bis das Eingerührte hart wird, thue es auch daran und setze sie rund geformt in siedende Fleischbrühe; sind sie recht zugedeckt ausgekocht, so trage sie mit Schnittling bestreut in der Fleischbrühe auf.

### 5. Leber-Klöse.

Für 8 Personen nimmt man eine Kalbsleber, oder will man sie wohlfeiler machen, 1 Pf. Ochsenleber, schneidet alles Hautige und Adrige davon, weicht sie noch ungeschnitten eine halbe Stunde in Milch ein, und hackt oder wiegt sie dann mit geschälten, geschnittenen Zwiebeln, Peterling, oder mit Zwiebeln und abge-

Digitized by Google

streiften Majoran. 2 Kreutzer Semmeln schneidet man zuvor zu Suppenschnitten, gießt den vierten Theil einer Maas Milch knapp gemessen daran, und schwingt die Schnitten oft um. Bis diese weichen thut man Salz, Pfeffer, Nägelein zu der Leber, macht ein Stück Butter heiß, trocknet die Semmelschnitten darin ab, und thut sie an die Leber, nachdem vorher 2—3 Loth Ochsenmark, Nierenfett oder Speck, fein mit der Leber gewiegt worden. Alles dieses wird mit 2 Eyern angerührt, ein Kochlöffel feines Mehl darauf herum gestreut und vollends leicht untereinander gemacht. Die Klöse werden dann in siedendes Salzwasser eingelegt, und wenn sie fertig sind, mit Semmelbröseln aufgeschmelzt, oder in Fleischbrühe gekocht. Wenn sie in Fleisch-Brühe eingesetzt sind, so werden sie in dieser mit Schnittling bestreut aufgetragen. Uebrig gebliebene Leberklöse werden kalt in Platten geschnitten, in Butter oder in ein wenig Schmalz schön gelb geröstet, Eyer, Schnittling und Salz aneinander verkleppert, darüber gethan und so lange mitgeröstet, bis die Eyer trocken werden. Bey der Hausmanns-Kost werden geröstete Leberklöse zu sauern Fleischspeisen oder Salat dazu gegeben.

## 6. Mark-Klöse.

An 2 Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben und das Innere in Milch eingeweicht. Sobald es weich ist, wird es fest ausgedrückt. 4 Loth frisches Mark, welches von den Split-

Digitized by Google

tern sorgsam gereinigt ist, werden gewaschen und sammt der Semmel recht verwiegt. Ist es ganz fein, dann thue es in eine Schüssel, einen Kochlöffel voll Mehl dazu, Salz und Muskatgewürz und rühre es mit 3 kleinen Eyern an, forme davon runde Klöschen, lege sie in heisses Schmalz und backe sie schön gelb. Nach dem Backen lege sie auf Brodschnitten und gib sie als Einlage zu Semmel- oder Wurzel-Suppen.

Diese Mark-Klöse sind vorzüglich als Einlage und in einer gebähten Schnitten-Suppe, mitgesotten, welche sie wesentlich verbessern, trefflich zu benützen.

---

# Rindfleisch.

## Vorerinnerung.

Beym Sieden des Rindfleisches, muß eine richtige Köchin wohl zu unterscheiden wissen, ob sie dabey mehr auf das gute Ansehen und kräftiger Bleiben des Fleisches, oder auf die Herstellung einer kräftigen Brühe ihr Augenmerk zu richten habe. Im ersten Falle, und wenn das Fleisch kräftiger bleiben soll, muß dies mit heissem Wasser, im zweyten aber, um eine bessere Brühe zu erhalten, kalt zugesetzt werden.

Digitized by Google

Das Rindfleisch nach gewöhnlicher Art zuzubereiten anzuzeigen, unterlasse ich, weil dafür Erfahrungen und Vorschriften schon in Menge vorhanden sind, und dieses Buch nur als ein Nachtrag zum Weiler'schen Kochbuche zu betrachten ist.

## 1. Rindfleisch nach französischer Art.

Man nehme ein schönes Rippenstück, Schweif- oder Schwanzstück, ein Rückenstück, Brustkernstück, oder ein Mausstück, welches mehr lang als breit seyn muß, schneide es, nachdem es gewaschen ist, so zu, daß es eine gefällige Form erhält, löse die Knochen, die dieser Form hinderlich seyn könnten, heraus, binde es mit Bindfaden zusammen, damit es die Form nicht verliere, salze es und wickle es beym Sieden in ein reines nasses Küchentuch oder in eine Serviette, weil es dadurch nicht nur saftiger bleibt, sondern auch ein schöneres Ansehen behält. Die Serviette wird locker zugebunden und obacht gegeben, daß sie nicht anbrenne, übrigens das Fleisch mit Wurzeln und Kräutern langsam und zugedeckt gesotten, und nach Belieben Gewürz hinzugethan. In Ermanglung der Wurzel und Kräuter kann man ganze Gewürznelken in einige ungeschälte Zwiebeln stecken, ganze Pfefferkörner, ganzen Ingwer und eine starke schwarze Brodrinde damit sieden, welch letztere aber zuvor abgebäht worden seyn muß, dann gibt sie dem Fleisch einen guten Geschmack und der Suppe das Ansehen einer

Digitized by Google

Jus-Suppe. Zu 2 Pf. Fleisch rechnet man, um gute Suppe zu erhalten, eine Maas Wasser. Alles Fleisch soll, wenn es aufgetragen wird, mit grünem Peterling garnirt, mit ein wenig Fleischbrühe begossen und mit guten Bey-Soosen versehen werden.

## 2. Brustkern nach französischer Art.

Man nimmt ein schönes Bruststück, welches eine länglichte Form hat, schneidet es zu und nimmt die Knochen bis auf den Knorpel heraus. Dann wird es gewaschen und wie zuvor beschrieben, aber ja nicht zu lange gesotten, weil es sonst weich wird. Hierauf wird eine Bratpfanne mit Butter bestrichen, eben so auch das Fleisch, welches überdies mit gehackten Schalottenzwiebeln, Peterling, Salz, Pfeffer und ein wenig schwarzen Brodbröseln bestreut und das Fleisch darin umgewendet wird. Dann bratet man es langsam und sobald es Farbe hat, legt man es auf Holzspreisel, übergießt es immer mit der kurzen Soos die daran ist, und gibt es gut durchgebraten, schön hergerichtet und mit Zwiebelsoos zu Tische. Man kann auch das Brod weglassen. Schöner und wohlschmeckender wird es, wenn man von geräucherter Rindszunge Finger lange Stückchen schneidet, die man mit gestossenem Ingwer überstreut, und vor dem Ueberstreuen mit einem spitzigen Messer kleine Einschnitte in das Fleisch macht, in welches die Zungenschnitten eingelegt werden. Im Falle man eine recht

grosse Spicknadel hat, kann es leichter damit gespickt werden. Auch können ausser Zwiebelsoos, andere beliebige Soosen dazu gegeben werden.

### 3. Gefülltes Rindfleisch anstatt Boeuf à la Mode.

Auf einen Tisch von 6 Personen nimmt man 4—6 Pfund vom mürben oder Lendbraten, schneidet Knochen und Haut davon und das Fleisch der Länge nach voneinander. Man kann auch von dem Schwanz- oder Schweifstück dazu nehmen. In diesem Falle aber muß das Stück vorher geklopft, und ist dieses geschehen, gewaschen und der Länge nach gespalten werden. Dann wird ¼ Pfund geräucherter Speck mit 2 grossen abgeschälten Zwiebeln, oder wer es liebt, etwas Knoblauch, gewiegt, ein wenig Salz, Pfeffer, Ingwer, gestossene Nelken, Muskatblüthe hinzugethan und damit das Fleisch auf der einen Seite eingerieben. Auf die eingeriebene Seite legt man das zweyte Stück Fleisch, rollt die Stücke zusammen, umwindet sie mit Bindfaden, thut in ein Kasserol, und noch mehr geräucherten Speck oder Schinkenschwarten, eine halbe Maas rothen Wein, 2 Schaumlöffel voll gute Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, 2 grosse in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citrone in Scheiben geschnitten und die Körner davon gethan, 6 ganze Gewürznelken und eine Handvoll gebähte und gestossene Brodrinden hinzu. Alles dieses wird mit einem recht passenden Deckel zugedeckt, oder der Deckelrand mit Papierstreifen, welche

Digitized by Google

mit Mehl in Wasser bestrichen sind, zugepappt, und so läßt man es einen vollen halben Tag lang kochen. Ist das Fleisch fertig, so wird es auf eine Platte gelegt und die wenige Soos durch einen Seiher daran gegossen, mit Citronenschalen bestreut und aufgetragen. Man kann auch das Fleisch nur mit Citronenscheiben auszieren, die Soos, wenn sie durchgegossen ist, mit Trüffelsoos vermischen, und dann abgesondert auf den Tisch geben. In Ermanglung der Trüffel, ist auch eine Morcheln- (Morachen-) Soos dazu sehr wohlschmeckend. Wer will, kann das Füllen unterlassen und das Fleisch nur mit durchgewürztem Speck durchspicken. Soll die Soos glänzend werden, so darf man nur ein wenig Zucker dazu brennen. Wird das gefüllte Rindfleisch mit Trüffeln oder Morcheln zubereitet, so bleibt die Citrone in Scheiben weg. Auch mit Wurzeln und Kräutern und Schucken kann das Fleisch zugesetzt werden.

## 4. Rindfleisch auf italienische Art.

Hiezu wird wie zum Boeuf à la Mode ein fleischigtes Stück von 5 — 6 Pfund genommen, welches mehr dick als lang ist. Dieses muß recht geklopft werden, dann schneidet man kleine Würfel von Speck, und sticht, wenn das Fleisch gewaschen ist, mit einem spitzigen Messer mehrere so grosse Löcher überall in das Fleisch hinein, daß sogleich beym Einstechen, in einige der Speck, in andere ein Gewürznägelein, wieder in andere

ein weisses Pfefferkorn gesteckt werden kann. Der Speck muß geräuchert seyn, oder in Salz und gestossene Gewürznägelein umgewendet werden. Dann wird das Fleisch mit Salz eingerieben, in einem Fußtiegel oder andern Tiegel in eine Bratröhre gebracht und so viel rother Wein hinzugegossen, daß nur die kleine Hälfte des Fleisches heraussieht. Dann wird es nicht nur recht passend zugedeckt, sondern aus Papier eine gute Hand breite Streifen geschnitten, diese mit grobem Mehl, das mit Wasser angerührt wurde, bestrichen, und damit der Raum zwischen dem Tiegel und dem Deckelrand verklebt, und entweder über Nacht schon in eine heisse Röhre gestellt, oder auf glühender Asche die Nacht hindurch und den andern Tag bis Mittag recht langsam noch vollends weich gekocht. Diese Art Fleisch wird dann, nachdem es mit der wenigen Soos übergossen worden, und mit Citronenplatten oder Citronenschalen geziert ist, mit Salat oder Beysoos aufgetragen.

Dieses italienische Rindfleisch schmeckt kalt ebenfalls recht gut, wo es sodann mit kalter Kappernsoos, kaltem süssen Meerrettig oder beliebigen Salat gegeben wird. Da übrigens dieses Fleisch sehr saftig und schmackhaft ist, so können die Beysoosen allenfalls wegbleiben. Je besser der beym Einlegen in den Tiegel darüber gegossene Wein ist, desto vorzüglicher wird auch diese Speise. Die hiezu gebrauchten Soosen soll man eigentlich vorher durchgiessen und noch einmal aufkochen lassen, damit alles heiß zu Tische

Digitized by Google

kommt, besonders wo keine Rechaudes vorhanden sind. Man kann das rohe Fleisch auch ein Paar Tage vorher würzen, in Wein legen und ein mit Wein benetztes Tuch darüber herdecken, dann läßt es sich einige Tage erhalten und ist geschwinder bereitet.

## 5. Rindfleisch auf Wildpretart.

Reibe ein Stück Fleisch vom Lendbraten, oder das Dicke aus einem Rückenstück, wohl mit Salz ein, beize es in Weinessig mit halb gestossenen Wachholderbeeren, und brate es wie Wildpret. Richte es mit nachbeschriebener Kirschen-Soos an, oder nimm Wachholderbeersalz als Brühe darüber, auch kann man in Butter oder Schmalz geröstetes, geriebenes schwarzes Brod nehmen. Dieses Fleisch kann auch zu Pasteten verwendet werden.

### Kirschensoos zum Rindfleisch auf Wildpretart.

Ein viertel Pfund dürre Kirschen wird gestossen und in einem Tiegel mit $\frac{1}{2}$ Maas Wein gesotten. Sind diese recht eingekocht, so treibt man sie mit $\frac{1}{2}$ Maas rothen Wein durch ein Haarsieb oder Seiher in das Geschirr, in welchem man die Soos kochen will, thut geschnittene Citronenschalen und gestossene Gewürznägelein dazu, und stellt es wieder zugedeckt auf Kohlen. Inzwischen macht man einer welschen Nuß groß Schmalz heiß, thut sogleich etwas gestossenen Zucker daran, und brennt es mit ei-

Digitized by Google

nem kleinen Löffel voll Einbrennmehl oder eben so viel gebähter fein gestossener gesiebter schwarzer Brodrinde ein, und rührt es mit der Soos an. (Man kann auch nur abgeriebenes Brod in der Soos kochen und das Mehl rösten lassen.) Wenn es schön braun ist, läßt man alles noch zusammen einkochen, und gibt die Soos in einer Soosschüssel zu dem vorbeschriebenen Fleisch auf den Tisch.

## 6. Rindfleisch mit sauerm Raum.

Nimm ein Stück Rindfleisch von 5—6 Pf., lege es 24 Stunden in Essig, wende es aber in diesem öfter um. Dann erst nimm es auf ein reines Tuch und klopfe es, stich Löcher darein und stecke in diese länglicht geschnittenen, geräucherten Speck. Schütte, wenn dieses geschehen ist, und das Fleisch im Tiegel liegt, heisses Schmalz über beyde Seiten, salze sie, stecke Zwiebel mit Nägelein in die Einschnitte und lege 2—3 Lorbeerblätter, auch einige Pfefferkörner dazu. Dann decke ein Papier über den Hafen, decke den Deckel darauf, verschmiere den Hafen mit Mehlpapp oder Kleister und lasse ihn über Nacht in heisser Asche dünsten. Am andern Morgen wird er wieder auf gelinde Kohlen gesetzt, und glaubt man es sey genug eingebraten, so öffnet man den Topf und schüttet nicht ganz eine halbe Maas guten, sauren Raum dazu. Man kann von der Soos vorher etwas mit ein halb Löffel voll Mehl verrühren, und damit die Soos dicker wird, dazu giessen. Wer will, kann das

Digitized by Google

Fleisch mit der Spicknadel ganz überspicken, anstatt den Speck nur in die Einschnitte zu schieben. Mit wenigen aber immer frisch zugelegten Kohlen kocht sich dieses Gericht am besten. Sollte die Brühe zu dick werden, so kann man mit süssem Raum oder etwas Jus - auch Fleischbrühe nachhelfen. Auch können etwas Kappern ohne Essig daran gekocht, oder dieses Gericht mit Kappern und Citronen bestreut aufgetragen werden.

## 7. Ochsen-Zunge erster Art.

Brühe eine schöne, frische Ochsenzunge mit heissem Wasser an, und so wie das Wasser anfängt zu erkalten, reibe die Zunge mit Salz recht ab, und lege sie wieder in reines heisses Wasser. In diesem lasse sie eine Stunde lang liegen, dann ziehe die Haut rein davon ab, reibe sie wieder mit Salz ein, und lasse sie über Nacht zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Den andern Tag wasche sie in heissem Wasser und trockne sie mit einem reinen Tuche, damit alles Schleimige davon kommt. Dann schneide das Drüsige hintere weg, spalte die Zunge der Länge nach in zwey Theile, jedoch schneide sie nicht ganz, sondern nur so weit durch, daß beym Anrichten die beyden Theile umgekehrt ein Herz formiren. Schneide geräucherten Speck und spicke die rauhe, äussere Seite der Zunge, mit der Spicknadel recht schön in verschiedenen Reihen. Den Speck mit Pfeffer einzustreuen ist auch gut. Dann nehme man ein flaches Kasserol, belege dieses mit dem Abfalle von geräuchertem Speck oder mit Speck-

Digitized by Google

schnitten, lege auf dieses einige Platten von rohem Kalbfleisch, 2 in Scheiben geschnittene gelbe Rüben und 4 eben so geschnittene Zwiebeln, welche mit einigen Gewürznägelein besteckt werden, füge etwas ganzen oder abgestreiften Thimian dazu, und lege die Zunge darauf. Giesse nun so viel heisse Fleischbrühe daran, daß die Zunge fast ganz überdeckt wird, und dünste sie so 3—4 Stunden bis sie ganz weich ist. Unter dieser Zeit muß öfters Brühe nachgegossen werden, ferner wird durch einen Seiher der Saft von einer ganzen Citrone daran gedrückt. Ist die Zunge recht schön weich, so nimm sie heraus, lege sie auf die Platte an ein warmes Ort und decke sie zu. Nun schneidet man 12 kleine Pfeffergurken in Scheiben, gießt die Sooſe durch einen Seiher daran, kocht die Zunge in der Soos auf, und richtet diese Soos über die Zunge an. Das Fett nimmt man vorher ab. Zu der Soos kommt kein Mehl, weil das Durchgetriebene schon dick genug ist. Die Zunge kann auch erst vor dem Anrichten geschnitten werden, dann muß man sie aber länger dünsten und öfter umwenden, sie bleibt dann auch saftiger. Die rauhe Haut muß aber schon vor dem Spicken abgezogen werden, und dieses muß mit grosser Sorgfalt und Vorsicht geschehen. Gesalzen darf die Zunge nicht mehr werden, weil sie über Nacht schon im Salze lag. Mit in Schmalz gebacknen Kartoffel-Klöschen oder mit gebackenen Morcheln diese Zunge zu garniren, läßt schön und ist zugleich wohlschmeckend.

Digitized by Google

Man kann die Zunge auch mit lauter Peterlingkraut dünsten, nur macht man dann die angezeigte warme Peterlingsoos dazu, und gibt blos Kartoffeln in der Schale oder gebacken dazu. Besser ist es übrigens die Zunge sammt den beschriebenen Zuthaten so zuzurichten, daß sie über Nacht auf glühender Asche schön dünstet. Eher kann das Einsalzen über Nacht weggelassen werden, es wäre denn, daß man die frische Zunge einige Tage vorher erhält und zum Gebrauche aufbewahren will.

### 8. Zweyte Art Ochsenzunge mit Himbeer- (Hohlbeer-) Essig.

Die Zunge wird wie gewöhnlich heiß mit Salz aus mehrern Wassern, damit das Schleimige wegkommt, gewaschen. Dann siedet man sie recht weich, nimmt ein Stück Butter und röstet einen Löffel voll Mehl gelb darin, gießt den vierten Theil einer Maas Himbeer-Essig daran, thut, wem es beliebt, Citronen dazu, rührt dieses mit der Zungenbrühe, die wenig gesalzen seyn darf, an, und läßt es so noch kochen. Dann schäle die Zunge, schneide sie in Platten oder in 4 Theile nach der Länge, lege diese in die beschriebene Soose, lasse es zusammen aufkochen und gib sie schön angerichtet zu Tische. Für Freunde vom Süssen kann gebrannter Zucker mitgekocht werden.

Alle eingebrannte Sooſen müssen so lange kochen, bis sie das Rauhe verlieren und sich das Fett obenauf zeigt, dann müssen sie sämmt-

Digitized by Google

lich vor dem Anrichten, oder ehe man etwas als z. B. Weinbeere, Kappern und dergleichen einlegt, durch einen Seiher gegossen werden. Auch vergesse man nie den Rand der Schüssel rein abzuwischen. Auf Herrschafts-Tische dürfen die Speisen nie ohne eine Verzierung gesetzt werden. Wem es beliebt, der kann in vorbeschriebene Soos auch Weinbeere oder grosse Rosinen (Zibeben) mitkochen, zum einbrennen etwas geriebenen Lebkuchen nehmen, und dann statt dem Essig nur ein wenig Citronensaft hinzuthun.

## 9. Ochsenschweif einfacher Art.

Ein schöner grosser Ochsenschweif wird zwey bis drey Mal mit heissem Wasser gewaschen, und mit Salz, besonders an der dicken Stelle, stark abgerieben, damit jeder widrige Geruch beseitiget werde. Dann wird er der Länge nach auf einem reinen Hackstock gespalten, und sodann in die Quere in Hand breite Stücke zerhauen. Diese werden, wenn er auf Mittag zu Tische soll, schon am frühesten Morgen in einen Kasserol oder Fußtiegel mit wenig Salz und siedendem Wasser, welches alle Stücke bedecken muß, zugesetzt, wozu man auch etwas Essig und Wasser, Zwiebel, Lorbeerblätter und Citronenschalen, oder auch Wein und Wasser mit Zwiebel, Nägelein, Citronen und Lorbeer-Blättern gleich damit absiedet. Der Ochsenschweif muß immer im starken Kochen auf frischer Glut erhalten, und wenn er stark eingekocht hat, mit

Digitized by Google

heisser Fleischbrühe auch heissem Wasser nachgegossen werden. Hat er so 4—6 Stunden gekocht, so nehme man 4 Loth Ochsenmilz und schabe diese rein aus der Haut. Dann nimm ein Stück Butter, oder auch etwas von einer Jus oder sonst guter Brühe, lasse die Butter heiß werden, und röste 1 Löffel voll Mehl mit etwas Zucker recht schön dunkelbraun, mit diesem röste die aus der Haut geschabene Milz mit Citronenschalen und viel geschnittenen Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, auch ein Messerspitz voll selbst gestossener Nägelein und Pfeffer, dann nimm die Brühe von dem Schweif, rühre die Einbrenn recht schön glatt, schütte alles zusammen über den Schweif und lasse es noch 1—2 Stunden kochen. Sollte die Soos, welche dick seyn darf, zu dick werden, so kann man sie mit Fleischbrühe auch mit Wein auffüllen. Vor dem Anrichten wird der Saft von einer Citrone dazu gethan, die Stücke schön aufgelegt, die Soos durchgegossen und mit Citronen bestreut. Recht weich wie Sulz muß der Schweif ausfallen.

## 10. Ochsenschweif mit Rüben.

Wenn der Schweif, wie schon gezeigt, geputzt ist, wird er entweder mit dem andern Fleisch oder allein 3 Stunden abgesotten. Ist er schon halb weich, werden die weissen Rüben wie gewöhnlich mit Schmalz oder mit Butter, jedoch unbedeckt, damit sie den herben Geruch verlieren, eine halbe Stunde lang gedünstet,

Digitized by Google

dann wird der Ochsenschweif in Stücke getheilt und bis zum Anrichten mitgedünstet. Die Rüben kann man in Schmalz, Zucker und schwarzer Brodrinde rösten und etwas Fleischbrühe aufgiessen, wenig Salz und etwas mehr Pfeffer hinzuthun und dergestalt einkochen lassen, daß sie eine glänzende sulzige Soos und ein gutes Ansehen bekommen. Die Rüben dürfen jedoch nicht umgerührt, desto öfter aber aufgeschüttelt werden, damit sie hübsch ganz bleiben und gleichaus weich werden. Der Schweif, welcher immer eine kräftige Soos gibt, muß vor dem Anrichten aus den Rüben herausgenommen und auf diese als Auflage gelegt werden. Sind die Rüben von herbem oder bittern Geschmack, so ist es gut sie vorher in heissem Wasser eine halbe Stunde liegen zu lassen.

---

# Soosen zu Rindfleisch und andern Speisen.

## 1. Eine kalte grüne Soos, auch welsche Soos genannt.

Nimm eine Handvoll junges, schönes Körbel-Kraut und Gartenkresse, eben so viel jungen Peterling und Sauerampfer, klaube alles durch,

Digitized by Google

bis kein Unkraut, kein starker Stiel oder sonst was Unreines mehr dabey ist; wasche es und drücke es recht aus. Dann wiege diese Kräuter recht fein und — wenn man keinen Schnittling hat — ein Paar Schalottenzwiebel darunter, ist aber Schnittling vorhanden, so ist dieser den Schalotten vorzuziehen. Der Schnittling wird fein geschnitten, und etwa ein Löffel voll — mit Hinweglassung der Schalotten — unter das Grüne gethan. Indessen lege 6 Loth Sardellen (oder ein halb schönen, fetten Häring) ins Wasser, wasche und gräte diese sorgfältig aus, und wiege sie ganz fein. Nun werden 2—4 Eyer hart gesotten, das harte Gelbe herausgethan, mit einem reinen Kochlöffel recht zerdrückt, und mit guten Salat- oder Provenzeröl recht glatt abgerührt, dann, wegen den Sardellen, wenig gesalzen, etwas gepfeffert und sodann die Sardellen oder der Häring, auch das Grüne dazu gethan, das Ganze mit gutem Essig angerührt und in einer Saucière oder Soos-Schüssel zum Rindfleisch gegeben. Bey dieser Soos können die Sardellen dadurch erspart werden, wenn das Weisse der Eyer gewiegt und dazu gethan wird; dadurch gibt zwar diese Soos mehr aus, verliert aber an schönem Ansehen und pikantem Geschmacke. Weil die Soos wegen dem Sauerampfer etwas herb ist, so darf etwas mehr Oel daran kommen, auch kann man etwas Senft darunter rühren und dann weniger Oel nehmen.

Digitized by Google

## 2. Soos von Paradies- oder Liebes-Aepfeln.

Nimm 12 Paradies-Aepfel, dünste diese in einem Stück Butter bis sie ganz verkocht sind, und treibe sie dann mit ein halb Maas guter Fleischbrühe durch ein Haarsieb. Inzwischen röste in frischem Schmalz einen Kochlöffel voll Brösseln, von weissem Brode mit einem Stückchen Zucker, damit die Soos glänzend werde, rühre es unter die Brühe an, und lasse es vollends dick einkochen. Wer die Soos glatter wünscht, kann schönes Mehl, anstatt der Semmelbröseln mit Zucker rösten, und wenn es dunkel genug ist, mit dem durchgetriebenen Mark der Paradiesäpfel, welche roh in Fleischbrühe abgesotten wurden, anrühren und etwas Essig hinzuthun. Zu Hammelsbraten kann diese Soos gleichfalls gegeben werden.

## 3. Meerrettig (Kren) kalt, verschiedener Art.

Gewöhnlich wird Meerrettig blos mit Zucker und Essig, oder mit Essig und Oel zum Rindfleisch gegeben. Allein schöner und schmackhafter ist es, wenn man den fein geriebenen Meerrettig mit Essig anmacht, welcher über eingemachte Weichseln oder Zwetschken angesetzt wurde, oder Hohlbeersaft mit gutem Weinessig vermischt an den Kren gießt. Dieser gewürzhaft schmeckende Essig, muß aber durch einen Theeseiher an den Kren gegossen werden, weil

Digitized by Google

das gestossene Gewürz darin, nicht hübsch läßt und nicht gut ist. Wer einen solchen süssen Essig nicht hat, nimmt den über eingemachten rothen Rüben (Randig) gestandenen und kann sodann Zucker dazu thun.

Weil besonders beym Speisen eine Abwechslung mit verschiedenen Gerichten angenehm ist, so folgt hier die Beschreibung mehrerer Zubereitungs-Arten von Meerrettig.

## 4. Grüner Meerrettig (Kren).

Schneide viel Schnittling fein, wiege grüne Zwiebelröhrchen und Peterling daran und dünste dieses in einem guten Stückchen Butter, wozu nur ein wenig geriebene Semmel gestreut wird, salze und pfeffere es, mische vielen Meerrettig dazu, giesse gute, einfache Fleischbrühe daran, und lasse es eine Stunde langsam kochen.

Wer den Meerrettig noch grüner wünscht, bediene sich der angezeigten Spinatfarbe dazu.

## 5. Mandelkren.

Schabe den Meerrettig recht rein ab, und reibe zu ein halb Maas Raum ein gut Hand langes, schönes, dickes Stück recht fein. Im Reiben muß man den Meerrettig immer drehen, sonst bekommt er lange Fasern, welche man wegwerfen müßte. Inzwischen lasse den Raum sieden, rühre 2 Loth mit einem halben Eyergelb fein gestossene Mandeln, mit 2 Eyergelb und 2 Loth Zucker recht ab, und giesse zuletzt den siedenden Raum langsam darein. So stelle die-

Digitized by Google

ſes auf Kohlen und rühre es dabey anhaltend um, damit es nicht gerinne. Fängt es an dick zu werden, ſo thue den Meerrettig dazu, laſſe dieſen nur heiß darin werden, und gib ihn mit etwas Muskatnuß oder mit der hiezu noch beſſern Muskatblüthe beſtreut zu Tiſche.

## 5. Zwetſchken in Eſſig einzumachen.

Die Zwetſchken werden, wenn ſie recht reif ſind, mit den Stielen vom Baume gebrochen, die Stiele möglichſt ſchön gleich geſchnitten und von vier Seiten mit einen Pfriem Löcher bis an den Stein hineingeſtochen, damit der Eſſig hineindringe. Auf 4 Pfund Zwetſchken rechnet man 2 Pf. Zucker und 1 Maas guten Weineſſig, ſetzt den Eſſig in einer meſſingenen Pfanne mit ½ Loth gröblicht geſtoſſenen Zimmt und eben ſo viel geſtoſſenen Nägelein auf das Feuer. Bis dieſes zuſammen kocht legt man die Zwetſchken in eine reine Schüſſel, ſchüttet den gekochten Eſſig darüber, und läßt dieſe über Nacht ſtehen. Am andern Tag gießt man den Eſſig ab, macht ihn wieder ſiedend und ſchüttet ihn dann langſam an die Zwetſchken, welche man ſo bis zum dritten Tage aufbewahrt, und dann mit dem Eſſig, ſo lange als ein Paar harte Eyer in der Pfanne kocht. Mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel werden hernach die Zwetſchken in einem ſteinernen Hafen oder in ein Zuckerglas gelegt, der Eſſig wird dicker eingeſotten, und wenn er nicht mehr ſiedend iſt — damit das Glas oder der Hafen nicht ſpringe — über die

Digitized by Google

Zwetschken mit sammt dem Gewürze gegossen. Auf diese Weise eingemachte Zwetschken können ein Jahr lang aufbewahrt werden. Sind sie erkaltet, dann wird ein reines starkes Papier mit eingestupften Löchern über das Gefäß gebunden.

Diese Art Zwetschken können entweder zum Braten und Rindfleisch, oder entzwey geschnitten und ausgesteint als Verzierung des Andivien-Salats gebraucht, der übrige Essig aber wie vorhin gemeldet, nützlich und angenehm verwendet werden.

## 6. Warme grüne Soos.

Eine Handvoll Petersilie wird mit zwey Schalottenzwiebeln, ein wenig Citronenschalen und dem Mark von einer Citrone, klein gehackt, ein kleiner Löffel voll Mehl in einem Stücklein Butter geröstet, das Gehackte darin gedämpft, ein Löffel voll guter Fleisch- oder Jus-Brühe, nebst etwas Muskatblüthe, für 2 Kreutzer Kappern ohne Essig, oder 6—8 kleine Essiggurken fein gewiegt dazu gethan. Dieses wird eine Stunde gekocht und mit Eyergelb angerührt, auf den Tisch gegeben.

Diese Soose ist nicht nur zum Rindfleisch, sondern auch zu übrig gebliebenem grillirtem Geflügel, zu gebrauchen. Uebrigens kann das Eyergelb auch wegbleiben.



B. S. B. MÜNCHEN

Digitized by Google

## 7. Soos von guten Erdschwämmen auch Champignons genannt.

Man schält die Champignons, schabt das Haarige davon, schneidet die grossen in 4 Theile und wascht sie sauber. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in eine Kasserol oder Tiegel, läßt sie zergehen, thut die gewaschenen und abgelossenen Champignons dazu, und schüttelt sie öfter auf. Dann streuet man ein halb Löffel voll Mehl darüber, thut fein geschnittenen Peterling, gestossene Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß, auch etwas Salz darein, und läßt das Ganze eine Zeitlang dünsten. Dann wird ½ Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe oder Jus dazu gegossen, und anhaltend bis zum Gebrauche fortgekocht. Wem es beliebt, der kann zum Aufgiessen etwas Wein nehmen, zum Aufstreuen aber recht fein geriebenes Semmelbrod und dieses noch lange damit kochen. Sind aber die Champignons getrocknete, so müssen diese erst gewaschen, so lange als ein hartes Ey gesotten, und dann erst noch gedünstet werden.

Man kann die unschädlichen Champignons unter den verdächtigen daran erkennen, daß die guten am haarichten Theile unter der Kappe ganz röthlich seyn müssen, entfärben sie sich aber, wenn sie einige Stunden gelegen sind, so ist es immer am rathsamsten diese ganz zu entfernen, weil man überhaupt mit den Schwammspeisen nicht vorsichtig genug seyn kann.

Digitized by Google

## 8. Vanille-Soos.

Ein kleiner Kochlöffel voll vom schönsten, weissen Mehl, wird mit einem Eßlöffel voll gestossenen Zucker, mit ein Paar Eßlöffel voll süssen Raum recht schön glatt gerührt, dann 4—6 Eyergelb daran gerührt und zuletzt eine halbe Maas recht gute Milch nach und nach dazu gegossen, ein Finger langes Stück Vanille der Länge nach gespalten und mit dem Obigen aufgesotten. Zu aufgezogenen Nudeln (Dampfnudeln), gebackenen Reis, gebackenen Brey und dergleichen, ist diese Soos vortreflich. Wo, wie z. B. in Gasthäusern, die Soose nicht auf einmal gebraucht wird, muß das Eyergelb beym Aufkochen weggelassen werden. Erst vor dem Anrichten nimmt man dann das Gelbe von 1—2 Eyern dazu, und läßt die Vanillesoos noch ein wenig damit aufkochen.

## 9. Zelleri-Soos.

Nimm für 3 Personen 2 grosse oder 3 kleine Zelleri, putze von diesen alles Kraut und die kleinen Wurzeln weg, schabe sie rein und wasche sie ab. Dann schneide sie in Würfel von mittlerer Grösse, mache eines Hühnereyes groß Butter heiß, aber ja nicht braun, wirf die Zelleri hinein, salze sie ein wenig, reibe Muskatnuß dazu, oder thue einen Messerspitz voll Muskatblüthe daran, und dünste sie so eine halbe Stunde unter beständigem Aufschütteln. Dann streue einen



Digitized by Google

halben kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber, lasse dieses anziehen und fülle es mit guter Fleischbrühe oder mit Kalbs-Jus nur so viel auf, daß wenig Brühe daran ist. Wer es liebt, kann entweder etwas Zuckerfarbe daran thun oder gleich ein wenig Zucker in der Butter mitdünsten. Diese Sooſe kann auch mit Kalbsprieſen gekocht und als ein leicht verdauliches Abendeſſen verſpeist werden.

## 10. Kartoffeln auf niederländiſche Art.

Nimm nach Verhältniß der Perſonen, in Salzwaſſer abgeſottene Kartoffel (Erdbirn), ſchäle ſie, und ſchneide ſie in Platten oder Würfel, wenn ſie noch warm ſind. Inzwiſchen ſchneide geräucherten Speck oder den Abfall der fetten Theile von einem Schinken, oder auch friſchen Speck in recht kleine Würfel, und laſſe ihn langſam auf Kohlen gelb werden. Iſt er gelb geworden, dann ſchütte guten Weineſſig dazu, welches, weil er heftig ziſcht, mit Behutſamkeit und langſam geſchehen muß; thue klein geſchnittene Zwiebel dazu, und laſſe es ſo einmal wieder aufkochen; inzwiſchen pfeffere die Kartoffel, aber ſalze ſie nicht, wenn der Speck ohnehin ſchon geſalzen iſt; gieſſe den heiſſen Eſſig und Speck darüber, und erhalte ſie heiß, bis ſie aufgetragen werden. Dieſes ſchmeckt zum Rindfleiſch vortreflich, darf jedoch nicht zu frühe vor dem Gebrauch gekocht werden, weil ſich ſonſt der Eſſig zu viel in die Kartoffeln zieht. Ob viel oder wenig Speck dazu genommen wer-

Digitized by Google

den soll, muß die Vorliebe für mehr oder weniger Fettes bestimmen. Mit gutem Gänseschmalz kann man diese Art warmen Salat ebenfalls zubereiten.

## 11. Braune Zwiebel-Soos.

Eine ziemliche Handvoll Zwiebel werden geschält, in 2 Theile zerlegt, und jede halbe Zwiebel in die Quere schön gleich und fein geschnitten. Dann röstet man einen Löffel voll Mehl mit einem guten Stück Butter, und dämpft, wenn dieses hochgelb ist, die Zwiebeln darin, bis sie weich aber ja nicht braun sind. Dazu thut man klein geschnittene Citronenschalen, ein Lorbeerblatt, gestossene Gewürznelken, Pfeffer, Muskatnuß, füllt es mit guter Fleisch-Brühe auf, und läßt es noch eine Stunde kochen. Wer die Soos sauer haben will, kann den Saft von einer Citrone durch einen Seiher hinzuthun; wer sie hingegen süß und schön glänzend wünscht, kann weniger Citronensaft nehmen, und dagegen etwas Zuckerfarbe hinzuthun. Zu der sauer gemachten Sooſe können Kappern, oder ein wenig gewiegter Häring oder Sardellen beygemischt werden, um sie mit Abwechslung zu Tische zu geben.

## 12. Weisse Zwiebel- oder Schalotten-Soos.

Eine Handvoll Schalotten werden geschält und der Quere nach in gleich grosse Stückchen geschnitten; dann wird ein Stück Butter nur

Digitized by Google

zerlassen, die Schalotten darein gethan, ein Kochlöffel voll Mehl oder das fein geriebene gesiebte Innere einer schönen Semmel, und endlich ein wenig weisser gestossener Pfeffer, etwas gute, aber weisse Fleischbrühe, und wenn man will, einige Tropfen Essig dazu genommen. Ist dieses alles jedoch nur kurz aufgekocht, so ist die Soos fertig. Hübsch läßt es, sie mit hart gesottenen, klein gehackten Eyern vor dem Anrichten zu vermischen, und sie mit ein wenig gewiegten Citronen und abgesottenen Morcheln, welche in Scheiben geschnitten werden, noch aufgekocht zu geben. Diese Soos kann man zu jedem Fleisch geben, und sie allenfalls statt mit Essig auch mit Wein anmachen.

## 13. Artischoken-Soos.

Die Artischoken werden wie gewöhnlich gesotten, geputzt und besonders der Käs oder fleischige Boden daran, rein hergerichtet, dieser wie die Zelleri-Platten oder in Würfel geschnitten, in Butter gedünstet, mit Mehl bestreut, mit Jus- oder guter Fleischbrühe aufgefüllt, Muskatnuß daran gerieben, und wenn sie weich sind, mit Eyergelb angerührt zu Tische gegeben. Diese, wie die Zellerisoose, muß man beym Dünsten nie rühren, nur immer schwingen oder aufschütteln, und erst, sobald die Brühe daran gekommen, mit Vorsicht umrühren, damit die Artischoken schön ganz bleiben, weil sie sonst eben so wenig schön als appetitlich sind, was sich für Speisen auf einen Herrschafts-Tisch nicht

Digitized by Google

schickt. Mit dieser Soos kann man auch Tauben, Hühner und Prieseln kochen, und als eine eigene Speise auftragen.

## 14. Oliven- oder Kappern-Soos.

Ein Hand grosses Stück Kalbfleisch vom Schlegel (Keule), wird, nachdem es vorher klein gehackt oder gewiegt wurde, in einem Stück Butter gedämpft; dazu kommen noch 4—6 Brod- oder Semmelschnitten, welche gebäht und gröblich gestossen werden, dann die Schale von einer Citrone und 10—12 ausgesteinte gewiegte Oliven, welches alles zusammen eine Stunde dünsten muß. Es kann dabey immer etwas Fleischbrühe seyn, überdies muß es mit Fleisch-Brühe aufgefüllt werden. Nun wird Citronen-Saft daran gedrückt, und das Ganze, nachdem es noch eine Stunde aufgekocht worden, durch ein Haarsieb gegossen, und wem es beliebt, mit Eyergelb und aufgeriebener Muskatnuß zu Tische gegeben. Hat man keine Oliven, so kann man 3—4 Löffel voll Kappern nehmen, diese aber nicht mitdünsten, sondern nur mitaufkochen, auch nicht wiegen, weil sie viele Personen gerne ganz essen.

## 15. Kappern-Soos gewöhnlicher Art.

In einem Stückchen Schmalz, wie ein Hühnerey groß, röste einen Kochlöffel voll grobes Mehl, mit wenig Zucker, daß es glänzt, dunkelbraun, und ein Paar ganze Zwiebeln mit Nägelein besteckt, ein Lorbeerblatt, etwas ge-

Digitized by Google

schnittene Citronen ein wenig mit, welches dann mit guter Fleischbrühe angerührt eine halbe Stunde gekocht wird. Dann giesse dieses durch ein Haarsieb, thue 1—2 Löffel voll ganzer Kappern nachher dazu, und lasse es nebst einer kleinen Messerspitze voll Pfeffer daran eine Stunde kochen. Durch die Kappern wird die Soos ohnehin sauer genug seyn, und daher nur mit gewiegten Citronenschalen in der Saucière zum Rindfleisch gegeben. Bey Gastereyen stellt man oft viererley kalte und warme Soosen zum Rindfleisch auf, wo es dann immer nothwendig ist, dieselben nach den Farben hübsch aufzusetzen. So trägt man z. B. frische Oliven auf dem einen kleinen Teller, auf dem andern Zwetschken in Essig; Paradiesäpfel-Soos und braune Kappernsoos, oder welsche Soos und rothen Meerrettig; Artischoken- oder Zellerisoos und Trüffelsoos mit rothem Wein; immer abwechselnd und gehörig verziert auf den Tisch.

## 16. Morcheln- (Morachen-) Soos.

Nimm eine Handvoll frische oder getrocknete Morcheln, siede sie so lange wie ein hartes Ey, wasche sie wegen dem Sandigen das daran ist, aus zwey Wassern, schneide das Weisse davon und wiege sie mit 6—8 Schalotten, etwas Petersilkraut und Citronen fein. Dann nimm ein Stück Butter von der Grösse eines kleinen Hühnereyes und lasse in diesem einen kleinen Kochlöffel voll aufgeriebene Semmel nur gelb werden, dünste das Gehackte mit darin, und

lasse es dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, eine Stunde lang kochen, salze und würze es mit Pfeffer und gib die Soos zum Rindfleisch auf den Tisch. Man kann einige Tropfen Citronensaft oder etwas rothen Wein daran kochen, doch muß diese, wie alle Sooſen zum Rindfleisch, dick seyn.

### 17. Teufels-Gurken (Kukummern).

Nimm Gurken, welche aber schön grün, vollkommen, ohne alle Flecken, auch von der besten Art seyn müssen, nach Belieben, schäle sie von obenher ab, gegen den Stiel zu, schneide sie der Länge nach von einander, und nimm mit einem blechernen Löffel das innere Kernhaus und alle Kerne heraus; dann salze sie alle stark ein und lasse sie so 24 Stunden, aber nicht in einem glasirten, irdenen, sondern in einem Steinernen Topfe, stehen. Schütte hierauf das Salzwasser davon weg, trockne jedes Stück mit einem reinen Tuche ganz ab, und lege Lagenweis die abgetrockneten Gurken, eine nach der andern, in ein Einmachglas oder noch besser in einen steinernen Topf. Ist eine Lage gemacht, dann nimm weissen Pfeffer, ein wenig spanischen Pfeffer, Dill, Fenchel oder Kukummernkraut genannt, abgeschabenen Meerrettig in Platten geschnitten, geschnittenen Knoblauch, schwarzen Pfeffer, Kümmel, Gurkenkraut, Lorbeerblätter und lege es untereinander gemengt darauf; dann schichte auf diese abermal eine Lage Gurken mit obigen Gewürzen und Kräutern, und fahre da-

Digitized by Google

mit bis zum Vollwerden des Gefäſſes fort. Mache, wenn alles ordentlich geſchehen iſt, guten Weineſſig ſiedend und gieſſe ihn noch kochend über die Gurken; 3 Tage nacheinander gieſſe täglich den Eſſig ab, und wenn es nöthig zum Vollmachen iſt, friſchen, ſiedend gemachten hinzu. Bringe dann in ein reines Tüchlein gelegten Senfſamen obenauf, und binde, wenn es kalt geworden iſt, das Geſchirr feſt zu. Dieſe Gurken ſind für den Magen ſehr geſund, ſehr wohlſchmeckend und halten ſich Jahr und Tag lang. Sie werden ohne Oel zum Rindfleiſch gegeben und nur etwas vom Eſſig daran gegoſſen. Auch werden ſie ganz und nicht geſchnitten aufgetragen, weil ſie ohnehin ſchwammicht und weich ſind. Das bereits aus dem Glaſe Herausgenommene und Uebriggebliebene von den Teufels-Gurken, darf nie mehr zu den andern gethan werden, welche dadurch verderben würden.

## 18. Trüffel-Soos.

Uebergieſſe die Trüffeln mit ſiedendem Wein und waſche ſie aus dieſem recht rein heraus, ſchütte alsdann den Wein hinweg und gieſſe noch einmal ſiedend gemachten friſchen Wein daran, waſche die Trüffel abermals in dieſem Wein ab und ſchäle die ſchwarze Haut recht ſubtil davon; ſchneide ſie dann in ſchöne gleiche dünne Platten, thue Muskatsblüthe, Pfeffer, auch ein wenig geſtoſſene Nelken dazu, gieſſe beßtes Oel, ein wenig zerlaſſene beßte Butter und viel Citronenſaft daran, laſſe ſie dann ge-

Digitized by Google

schwind auf einer Glut einen Sud aufthun, dann kann diese Trüffel-Soos zum Rindfleisch, auch zu grillirtem Fleisch und zum Geflügel, z. B. zu Kapaunen, jungen Gänsen oder Aenten aufgetragen werden.

## 19. Trüffel-Soos anderer Art.

Man kann 4 Loth Trüffel, wenn sie mit heissem Wein gewaschen und abgezogen sind, wiegen oder fein schneiden, dann werden ein Paar geschälte Schalottenzwiebel, ein wenig Speck und etwas Citronenschalen ebenfalls gewiegt. Ist dieses alles hergerichtet, dann wird ein halb Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter von der Grösse eines Hühnereyes gelb geröstet, das Gewiegte hineingethan und zuletzt die Trüffel, nebst ein wenig gestossenen Pfeffer, Nelken, und dem Saft von einer halben, kleinen Citrone, welcher durch einen Seiher, damit alle Kerne zurückbleiben, daran gegossen werden muß, hinzugefügt. Dazu gießt man noch etwas rothen Wein, auch kann etwas übrig gebliebene Braten- oder ein wenig Jus-Soos dazu gethan werden. So läßt man sie noch eine gute Viertelstunde aufkochen und gibt sie mit Citronenschalen bestreut zu Tische. Man kann die gereinigten Trüffel auch nur in Burgunderwein mit Gewürzen, ganz sulzig sieden, sie mit Citronen bestreut, auftragen und entweder allein oder zur Gansleber-Pastete kalt zu Tische geben.

Digitized by Google

## 20. Austern-Soos.

Die aus der Schale gelösten gereinigten Austern, werden mit dem dabey befindlichen Seewasser, in ein reines Geschirr gethan und nebst einem Stück Butter, Pfeffer, Muskatsblüthe und Citronensaft, darin auf Kohlen gesetzt, wo man sie nur wenig aufkochen läßt und sodann in einer heißgemachten Saucière (Soosenschüssel) zu frischem oder grillirtem Geflügel aufstellt. In der folgenden beschriebenen Soose kann man die Austern auch nur aufkochen.

## 21. Braune Fasten-Soos.

Ein Vierling Butter wird in Platten geschnitten und in ein Kasserol gelegt; auf dieses kommen 6 der Länge nach aufgeschnittene, gelbe Rüben, dann 4 grosse, in Scheiben geschnittene Zwiebel, endlich einige zertheilte Pastinat- und Peterlingwurzeln, dann werden 6 — 10 ganze Gewürznelken, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzugethan und auf dieses alles einige Stücke eines gewöhnlichen, rein geputzten, gesalzenen Fisches gelegt. Dieses läßt man zusammen gut zugedeckt eine halbe Stunde lang dünsten, dann gießt man ein Glas Wein daran, mit welchem es noch so lange kochen muß, bis es anfängt am Boden braun zu werden. Ist dieses geschehen, so kann man ein wenig Mehl aufstreuen, was aber nicht unumgänglich nothwendig ist. Zu einer Fastagssoose, wird das eben beschriebene, mit klarem Erbsensud oder

Digitized by Google

mit Wein und Wasser aufgefüllt; an Fleischtagen hingegen, Fleischbrühe und Wein, zum Auffüllen genommen. Nachdem alles 1½ Stunde gekocht hat, wird das Gekochte durch ein Suppensieb gegossen. Zu Ragouts, als Rindfleischsooſe; zu Fischen ist diese Sooſe äusserst empfehlenswerth.

## 22. Speck-Soos.

Röste für 3 Personen den vierten Theil einer aufgeschnittenen Kreutzer Semmel in Schmalz schön gelb, dann schneide ungefähr 2 Loth geräucherten oder frischen Speck und eine grosse Zwiebel auf, und wiege es mit Peterſilkraut recht fein; zerlasse alsdann ein kleines Stück Butter in einem Tiegel, thue das Gewiegte darein und lasse es zusammen dünsten. Ist dieses geschehen, dann thue gestossene Gewürznelken, Pfeffer und ein wenig Essig nebst ein wenig gute Fleischbrühe hinzu, lasse es aufkochen und gib diese Speckſooſe wohl gesalzen zu Rindfleisch oder auch zu Karminaden von Hammel- oder Kalbfleisch.

## 23. Porre-Soos.

Nimm 4 Stengel Porre (Bori), schneide die Wurzeln und oben die rauhen Spitzen hinweg, ziehe die äusserste Haut ab und wasche die Stengel rein, dann schneide sie in Fingers lange Stücke, wie geschnittene Nudeln recht fein, lasse nachher ein Stück Butter von der Grösse eines Hühnereyes zergehen, lege den

Porre darein, bis er goldgelb werde, damit dünſte; ſtreue nun einen kleinen, halben Kochlöffel voll vom feinſten Mehl darauf und laſſe dieſes gleichfalls ein wenig damit dünſten. Gieſſe zuletzt ein wenig Jus-Soos, oder ſonſt gute Fleiſchbrühe daran, füge etwas weniges von weiſſem Pfeffer und Salz hinzu, und gieſſe auch 3 Eßlöffel voll guten ſauern Raum daran, mit welchem das Vorhergehende nur kurz noch kochen darf, ehe es zum Rindfleiſch in einer Sooſenſchüſſel zu Tiſche getragen wird.

## 24. Rüben-Soos.

Gelbe Rüben und Scheerrüben werden rein geputzt, der Länge nach geſchnitten und in guter Fleiſchbrühe gekocht; dann wird Schmalz heiß gemacht, ein wenig Zucker darein gethan und eine fein geriebene ſchwarze Brodrinde darin geröſtet und zuletzt eine fein geſchnittene Zwiebel, ein wenig Pfeffer und geſtoſſene Nelken hinzugethan. Dieſe Einbrenn, rührt man mit der Rübenbrühe an, läßt es noch recht kochen und gibt es entweder durch einen Seiher getrieben, oder zuſammt den Rüben, als Sooſe zum Rindfleiſch. Man kann dazu auch blos die gelben Rüben nehmen und die Scheerrüben hinweg laſſen, dann aber wird ſie nur mit Mehl, Butter, Zwiebeln und viel gewiegtem Peterling eingebrennt und durchgetrieben zu Tiſche gegeben, dadurch wird dieſe Sooſe ſchöner; mit Jus-Brühe gekocht, wird ſie vorzüglich ſchmackhaft.

Digitized by Google

## 25. Wachholderbeer-Soos.

Stosse eine halbe Handvoll Wachholder-Beere, (Krametsbeere, Kronawettbeere), zerlasse sodann ein Stück Butter oder recht gutes Schmalz, dünste das Gestossene darin, streue fein gestossene oder geriebene schwarze Brodrinde darauf, und thue ein wenig Fleischbrühe und Citronensaft nebst etwas Pfeffer daran, und gib sie, nachdem sie gut verkocht hat, zu gebratenem Schwarz-Wildpret, auch zu übrig gebliebenem Roth-Wildpret. Man kann diese Soos anstatt mit Butter oder Schmalz, mit fein gewiegtem geräucherten Speck und fein gewiegten Zwiebeln zubereiten, mit Wein nebst Citronen-Saft und Fleischbrühe auffüllen, etwas Citronenschalen dazu thun und Zucker mitbrennen, wodurch sie einen schönen Glanz erhält. Die Wachholderbeere können mit dem Speck gewiegt anstatt gestossen werden. In dieser gesunden und wohlschmeckenden Soose können wilde oder auch zahme Tauben gekocht werden. Zum Wildpret kann auch ein wenig Wachholderbeersalz mitgekocht werden.

## 26. Muschel-Soos.

Nimm ein wenig Butter oder Schmalz und röste fein geriebene Semmelbröseln und gewiegten Peterling darin schön hellgelb, giesse dann Citronensaft und klaren guten Erbsensud, wie bey den Suppen beschrieben stehet, daran, und thue ein wenig weissen Pfeffer und 2—3 ganze

Gewürznelken hinzu. In der Zwiſchenzeit und während dieſes kocht, waſche die Muſcheln mit Wein ſauber ab, ſiede ſie ſodann in friſchem Wein, ſo lange als ein weiches Ey. Verrühre nun 2—3 Eyergelb mit ein wenig Butter und Citronenſaft, ſchütte den Wein von den geſottenen Muſcheln daran, thue alles unter die vorher gemachte eingebrennte Sooſe, laſſe ſie noch einmal aufſieden, und gib ſie zu Fiſchen oder zum Braten.

## 27. Zimmt-Soos.

Röſte fein geriebene Semmelbröſeln in gutem Schmalz mit etwas geſtoſſenen Zucker, daß ſie dunkelgelb und ſchön glänzend werden, an dieſe thue gröblich geſtoſſenen Zimmt nebſt ein wenig geſchnittene Citronenſchale. Gieſſe etwas gute Jus-Soos und Citronenſaft, bey welchem ja keine Kerne ſind, daran, und laſſe es ſo halbſauer aufkochen. Man kann dieſe Zimmt-Soos zum Rindfleiſch oder zum Wildpret-Braten ſerviren, will man ſie aber zu gebackenen Mehl-Speiſen geben, dann wird zum Auffüllen rother Wein und kein Citronenſaft genommen, auch mehr Zucker daran gethan und wohl gewaſchene Weinbeere und Roſinen damit gekocht.

Soll die Zimmtſooſe ſüß zum Rindfleiſch gegeben werden, ſo kann man etwas geriebenen Lebkuchen darunter thun, und die Sooſe mit halb Wein, halb Fleiſchbrühe und Citronenſaft kochen, und mit länglicht geſchnittenen abgeſchälten Mandeln in einer Sooſchüſſel zu Tiſche geben.

Digitized by Google

## 28. Schodo von Pomeranzen als Sooſe.

Von einer groſſen Pomeranze und einer halben Citrone, reibe die Schale an Zucker ab, ſchabe von beyden den Zucker in eine reine, meſſingene Pfanne, oder in ein ſteinernes Geſchirr. Der Zucker muß mit dem abgeſchabten ¼ Pf. an Gewicht betragen. Gieſſe an dieſen geſtoſſenen Zucker durch einen Seiher den wohl ausgedrückten Safte von der halben Citrone und der ganzen Pomeranze, und ſtelle dieſes mit 6 Eyergelb und 6 halben Eyerſchalen voll Wein, entweder mit 2 Eyerſchalen voll Waſſer oder dem Safte von noch einer kleinen Pomeranze auf Kohlen. Auf dieſen wird es mit einem Kochlöffel oder Chocolade-Quirl recht ſchaumig ſo lange verrührt, bis es zu recht dickem Schaum geworden. So kann dieſes Schodo zum engliſchen kleinen Pudding, als Sooſe gegeben, aber auch zu Dampfnudeln feinſter Art und zu glaſirtem Gogelhopf aufgeſtellt werden. Zum Frühſtück in Chocolade-Bechern mit gebähtem Bisquit gegeben, ſchmeckt dieſes Schodo ganz vortreflich.

## 29. Vanille-Soos mit Mandeln.

Stoſſe eine Handvoll abgeſchälte Mandeln mit etwas ſüſſem Raum recht fein, und rühre ſie dabey mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel fleiſſig um. Während der Zeit laſſe ein halb Maas Milch mit einem guten Stück Zu-

cker und Vanille ſieden, verrühre mit einem kleinen ein halb Kochlöffel voll Mehl und ein halb Löffel voll geſiebten Zucker die Mandeln, und thue an dieſes nach und nach die ſiedende Milch. Iſt alles beyſammen, dann laſſe es miteinander aufkochen. Während dem Kochen verrühre 3—4 Eyergelb mit ein Paar Löffel voll ſüſſen Raum und an dieſes die verkochte Mandelmilch, laſſe alles zuſammen unter beſtändigem Umrühren, damit es nicht gerinne, langſam aufkochen, nimm die Vanille heraus und trage die Sooſe zu Mehl-, Reis- und Griesſpeiſen zu Tiſche. Iſt keine Vanille bey der Hand oder liebt man dieſes Gewürz nicht, dann kann man Citronen an Zucker abreiben und ein Stück Zimmt anſtatt der Vanille, nebſt dem Abgeriebenen von der Citrone mitkochen laſſen, und an die Eyergelb rühren.

## 30. Wein-Soos gewöhnlicher Art.

Eine Citrone wird am Zucker abgerieben, dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen und in dieſem ein halb Kochlöffel voll vom feinſten Mehl, jedoch nur ein wenig, anziehen, gießt nachher den vierten Theil einer Maas Wein und halb ſo viel Waſſer hinein, und thut den abgeriebenen Zucker, ſo wie den Saft von einer halben Citrone dazu. Während dieſes aufkocht, wird das Gelbe von 6 Eyern in einen ſteinernen Hafen geſchlagen, und an dieſe die gekochte Sooſe langſam gegoſſen, welche nun unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer,

Digitized by Google

doch so, daß sie ja nicht koche, gelassen wird. Wer Gewürzhaftes liebt, läßt ein Stück ganzen Zimmt und 2 — 3 Nelken mitkochen, und kann statt dem Wasser eine obere kleine Kaffee-Tasse voll guter Milch hinzugiessen, wodurch die Soose milder wird, an geistigem Geschmacke jedoch verliert. Je besser der Wein ist, desto weniger darf man Zucker nehmen, weil nur der saure Wein viel Zucker erfodert.

## 31. Schnittling-Soos.

Schneide recht viel Schnittling ganz fein, lasse in einem Stück Butter einen Löffel voll Mehl hochgelb rösten, thue den Schnittling dazu, salze es wenig, giesse wenig Fleischbrühe, besonders Jus daran, lasse es aufkochen und gib es nur etwas gepfeffert zu Tische. Soll nur gewöhnliche Fleischbrühe dazu genommen werden, so muß diese von guter Beschaffenheit seyn.

## 32. Knoblauch-Soos.

Schneide den rohen geschälten Knoblauch recht schön gleich nach der Quere, mache Schmalz oder Butter heiß, und wirf den geschnittenen Knoblauch hinein. Hat er, ohne jedoch braun zu werden, gedünstet, dann mische in Schmalz geröstete Semmelbröseln darunter, giesse gute Fleischbrühe nebst ein wenig Essig hinzu, salze und pfeffere es, und lasse es so 2 Stunden langsam kochen. Man kann statt der Semmel-

bröſeln, Mehl mit Zucker brennen und ein wenig geſchnittene Citronenſchalen mitkochen laſſen. Dieſe Sooſe iſt zum Rindfleiſch, zu jungem Lammfleiſch und zu übrig gebliebenem Hammels-Braten anzuwenden.

## 33. Raum-Soos zu Wildpret oder Haaſenbraten.

In einem Stück Butter röſtet man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig geſtoſſenem Zucker, daß es ſchön glänzend werde, dunkelbraun, und fügt dazu ein wenig fein gewiegten Speck, Citronenſchalen, ein Lorbeerblatt, 2—3 ganze mit Nelken beſteckte Zwiebel und 6 Eßlöffel voll recht guten ſauern Raum, nebſt ein Löffel voll Kappern und etwas geſtoſſenen Pfeffer. Wer nicht Raum genug hat, kann etwas Fleiſchbrühe dazu nehmen. Iſt in einer Küche Zuckerfarbe vorräthig, dann braucht kein Zucker hingebrannt zu werden, ſondern man gießt ein Viertelſtunde vor dem Anrichten, nur ein Kaffeelöffel voll Zuckerfarbe dazu. In dieſer Sooſe können auch gewaſchene, ausgegrätete, fein gewiegte Sardellen mitgeröſtet werden, beſonders wenn man nur wenig Raum hat, und Fleiſchbrühe zu nehmen genöthiget iſt. In dieſe Sooſe wird erſt ein Viertelſtunde vor dem Anrichten das übrige Wildpret eingelegt, ſie kann aber auch zu friſchem Wildprets-Braten gemacht und gegeben werden.

Digitized by Google

## 34. Süsse Krebs-Soose.

Fünf und zwanzig Krebse werden gewaschen und in Salzwasser gesotten, dann aufgemacht und die Magen nebst dem übrigen Unreinen davon geputzt. Die hübsch ganz ausgemachten Schwänze und Scheeren werden bey Seite gelegt, die Krebsschalen aber mit 2 Loth abgeschälten Mandeln recht fein gestossen. Das Gestossene kommt dann in ein halb Maas gute siedende Milch, und wird nebst Zucker und Zimmt eine halbe Stunde lang unter oftmaligem Umrühren gekocht. Das Gekochte wird durch ein naß gemachtes reines Tuch gewunden, dann noch einmal aufgekocht, mit 4—6 Eyergelb angerührt und zu süssen Krebsspeisen gegeben, wozu auch die ausgemachten Scheeren und Schwänze verwendet werden.

## 35. Soos von getrockneten Kirschen oder Weichseln.

Zwey bis drey Hände voll gedörrte Kirschen oder Weichseln (Sauerkirschen) werden gestossen, dann wird in heißgemachtem Schmalz ein Kochlöffel voll fein geriebene, schwarze Brodrinde mit etwas Zucker hübsch braun geröstet, an welches sogleich geschnittene Citronenschalen, ganzer Zimmt, einige ganze Nelken und endlich die gestossenen Weichseln in einen reinen Tiegel gethan werden. Nach diesem wird alles mit rothem oder weissem Wein aufgefüllt und zusammen $2\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, und nach

Digitized by Google

dem Kochen durch ein Suppenſieb gegoſſen. Schmeckt es beym Verkoſten zu ſauer, dann muß es noch gezuckert, und wenn es zu dick iſt, mit halb Wein und Waſſer angefüllt werden.

Man hält dieſe Sooſe für ſehr geſund, auch hat ſie ein hübſches Anſehen und iſt zu gebackenem Pudding, oder zu Schmalz Gebackenem als Goldſchnitten und dergleichen ſehr ſchmackhaft. Sie wird über das Gebackene gegoſſen und dieſes darin ein wenig aufgekocht, mit Citronen beſtreut und aufgetragen.

Von Kirſchen wird dieſe Soos ohne Zimmt, nur mit etwas Zucker zum Wildpret gegeben, welches vorher abgekocht worden iſt.

## 36. Hagenbutzen-Soos.

Wer nicht ſchon zubereitetes Hagenbutzen-Mark hat, der nehme blos ausgekernte, getrocknete Hagenbutzen und waſche dieſe mit warmen Waſſer, daß die noch übrigen Kerne und alles Haarige rein davon wegkommt.

In ein halb Maas weiſſen Wein werden zwey Hände voll dergeſtalt gewaſchene Hagenbutzen gethan, dieſer mit Zucker, Citronenſchalen und ganzen Zimmt verſetzt und ein Weinglas voll Waſſer hinzugegoſſen. Die dergeſtalt hergerichteten Hagenbutzen, werden ſodann in einen reinen Hafen gethan, feſt zugedeckt und ſo lange bis ſie zum zerdrücken weich ſind gekocht. Nun werden die Hagenbutzen durch ein recht reines Suppenſieb mit dem Kochlöffel durchgerührt, und damit alles durchgehe, öfter Wein

Digitized by Google

daran geschüttet, nur die Hagenbutzenhäute dürfen, wie die Erbsenbälge, zurückbleiben. Das durchgetriebene Dicke, wird nun, wenn es wenig und gut bleiben soll, mit Wein aufgefüllt, gezuckert, und nach Belieben Citronenschalen und Zimmt dazu gethan und so bis zum Anrichten aufgekocht. Soll es aber mehr ausgeben und braucht es weniger gut zu werden, so wird in einem Stück Butter ein Kochlöffel voll vom schönsten Mehl mit etwas Zucker schön gelb geröstet, dieses mit der Sooſe langsam angerührt und gemischt, und eine gute halbe Stunde zusammen damit gekocht, und dann wenn sie zu einem Rehschlegel gegeben wird, in einer Sooſenschüssel aufgetragen. Soll die Hagenbutzensoos aber zu einem Pudding oder etwas Gebackenem als Reis- oder Grieswürstl, Gogelhopfen und dergleichen kommen, so wird die Soos über das Gebackene gegossen, zugedeckt und heiß gestellt, damit die Mehlspeise diese zum Theil einschluckt und davon aufquillt. Zu diesem Gebrauch aber darf die Sooſe nicht eingebrennt und nicht so dick seyn als wie zu Fleischspeisen. Auch zu Dampfnudeln ist diese Sooſe sehr gut. Auch zu einer Suppe kann man diese Soos anwenden.

### 37. Pistazien-Soos.

Zwey Loth Pistazien werden mit siedendem Wasser angebrüht, und dann mit Spinat, wie oben bei der Pistazienſuppe gezeigt wurde, recht fein gestoſſen. Dann wird ein Stücklein

Butter recht verrührt, an dieſes ½ Kaffelöffel voll Mehl, nebſt den Piſtazien und der Schale von einer an Zucker abgeriebenen Citrone gethan, alles mit ſiedender Milch angerührt und unter beſtändigem Umrühren gekocht. Ehe man die Piſtazienſooſe anrichtet, müſſen 1 — 2 Eyergelb mit ein Paar Löffeln ſüſſem Raum recht abgerührt und hinzu gegoſſen werden, doch dürfen die Eyer nicht mehr damit kochen, ſondern nur recht heiß gemacht werden. Dieſe Sooſe wird zu ſüſſen Pfannkuchen oder Mehlſpeiſen und zu Puddings gegeben. Wer ſie aber zu blanchirtem Kalbfleiſch, zu jungen Hühnern, oder zu einer alten Henne geben will, der nehme anſtatt der Milch, beßte Fleiſch- oder Hühnerbrühe und ſtatt des Zuckers etwas Peterling und ein wenig Wein, dadurch erhält man eine ſchöne grüne, gute Sooſe zu obigen Fleiſchſpeiſen. Zu Braten wird ſie nicht gegeben, man wollte denn dazu junge Hühner, welche ganz weiß am Spieß mit Speck eingebunden gebraten wurden, auftiſchen.

### 38. Gewöhnliche Milch-Soos.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, mit ein halb Maas guter kalter Milch an, thut dazu ein Stück ganzen Zimmt und läßt alles zuſammen unter beſtändigem Umrühren recht aufkochen. Bis es kocht, werden 3 — 5 Eyergelb mit einem Eßlöffel kaltem Waſſer verrührt und an dieſe ſodann langſam die

Milch gerührt, nachher aber alles zusammen auf das Feuer gethan, woselbst es jedoch nicht aufgekocht sondern nur bis ans kochen gebracht werden darf, damit sich der Eyergeschmack verliere und die Soose doch nicht gerinne. Diese Soose ist zu Dampfnudeln, welche in Milch gekocht wurden, zu gebackenem Reis, zu Pfannenkuchen mit Mandeln gefüllt und zu Griesskuchen anwendbar.

## 39. Soos von frischen Weichseln oder Kirschen.

Hiezu nimmt man gewöhnlich zur Hälfte süsse, schwarze Kirschen und zur Hälfte saure Kirschen, oder Weichsel und zwar von jeder Art 1 Pfund, welche sammt den Kernen gestossen werden. In der Zwischenzeit, röstet man in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl, mit ein wenig Zucker schön gelb, thut zu diesem die gestossenen Kirschen mit etwas Citronenschale und ganzen Zimmt, auch etwas Nelken und läßt sie etwas dünsten. Dann gießt man halb Wasser halb Wein, im Ganzen ein halb Maas dazu und läßt es eine Zeit lang recht kochen. Die Soose sammt den Kirschen wird durch ein Suppensieb in ein reines Geschirr getrieben, das Durchgetriebene gezuckert und dann mit dem Zimmt gekocht. Wem sie zu dick ist, der giesse nur Wein über den Rückstand, — die Häute und Kirschkerne, — durch das Sieb daran. Diese Brühe kann zu Puddings und zu Gebackenem gegeben werden. Von

Digitized by Google

rothen Kirſchen die Hälfte, und die Hälfte Ummelbeer (Amarellen) kann dieſe Sooſe auch gemacht werden.

## 40. Sooſe zu warmen Paſteten.

Es werden zwey Löffel voll Kappern, ein Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen, mit etwas Citronenſchale, eine Zwiebel oder einige geſchälte Schalotten, Peterſilie und Baſilikum fein gehackt oder gewiegt; das Gewiegte dämpft man in einem Stückchen Butter, thut dazu einen Löffel voll geriebener Semmel und einen Kochlöffel voll weiſſes Mehl, und gießt, wenn es zuſammen angezogen hat, etwas vom beßten Eſſig und von beßter Fleiſchbrühe oder Citronenſaft und guten Wein daran, und läßt die Sooſe zum Gebrauche aufkochen.

## 41. Kalte Häring-Soos.

Zwey ſchöne, friſche Häringe, werden mit einem breiten Meſſer geklopft, aufgeſchnitten, aus- und abgewaſchen, die Haut abgezogen, das Fleiſch ausgegrätet und fein geſchnitten oder gewiegt, der Rogen wird weggeworfen, die Milch hingegen abgewaſchen und die Haut davon abgezogen, dann aber die abgezogene Milch, in ein porzellanenes Schüſſelchen gelegt. Hierauf werden 4 Eyer hart geſotten, ein Eßlöffel voll Kappern, ein wenig Peterling und etwas Schalotten recht fein gewiegt, das Gelbe der Eyer aber, nebſt der Milch von dem Häring, mit einem ſilbernen Eßlöffel ganz klar zerdrückt

Digitized by Google

und verrührt. Ist dieses geschehen, dann rührt man 4 Löffel voll beßtes Provenzeröl, nebst eben so viel Weinessig daran, würzt es mit ein wenig weissem gestossenen Pfeffer, und rührt alles mit dem ausgegräteten Häring zu einer dicken Brühe. Wegen des Salzgeschmacks des Härings und dessen Milch, darf an diese Sooſe kein Salz gethan werden. Zu kaltem Wildprets-Braten, Kalbsbraten, auch grillirtem Geflügel, schmeckt diese Soos vortrefflich.

## 42. Sooſe zu wildem Geflügel.

Mit einem Stück Butter werden 2 Kochlöffel voll schwarzes Mehl braun geröstet, dazu wird eine Handvoll geschnittene Zwiebel gethan, ein Schöpflöffel voll Jus-Brühe, nebst ein wenig gutem Essig hinzugegossen und ein Stück von magerm Schinkenfleisch, so wie eine Rinde von schwarzem Brod und 6 — 8 Gewürznelken hinein gelegt. Hat alles zusammen recht stark gekocht, dann preßt man es durch ein Suppen-Sieb. Inzwischen muß von einer Pomeranze die Schale abgeschält, länglicht geschnitten und im Wasser halb weich gekocht seyn, welche Pomeranzenschalen, nebst dem Saft von einer Citrone und ein wenig an einer Citrone abgeriebenen Zucker zu Obigem gethan und damit aufgekocht wird. Hat man frische Knochen oder Köpfe von dem wilden Geflügel übrig, so kann dieses gestossen mitgekocht, muß aber beym Anrichten beseitigt werden.

Digitized by Google

## 43. Gelbe Sardellen-Soos.

Zu einer halben Maas Brühe, rechnet man zwey kleine Kochlöffel voll Mehl, dieſe werden mit 3 — 4 Eyergelb recht glatt angerührt; dann werden 3 Loth Sardellen rein gewaſchen, ausgegrätet und mit etwas Citronenſchalen fein gewiegt und dieſes Gewiegte an das Mehl gerührt, wozu noch 4 Loth Butter, nebſt dem Saft von einer halben Citrone, ein Lorbeerblatt und eine groſſe mit 4 — 6 Gewürznelken beſteckte Zwiebel kommen muß. Soll dieſe Brühe als Faſtenſooſe zu Fiſchen genommen werden, dann wird Erbſenſud und etwas Wein oder etwas vom Abſud des Fiſches hinzugerührt. Iſt dieſes jedoch nicht der Fall, ſo kann man ſtatt deſſen, etwas Wein und Fleiſchbrühe dazu nehmen. Die eine oder die andere Sardellen-Sooſe wird auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren, jedoch nur kurz, damit ſie nicht gerinne, aufgekocht. Kappern können gleichfalls mit dieſer Brühe gekocht und die Sooſe auch ohne Sardellen, nur mit Kappern, gemacht werden; Citrone darf aber nie daran fehlen. Beym Anrichten wird das Lorbeerblatt und die Zwiebel herausgenommen. Dieſe Sooſe kann über übriges Rindfleiſch, über geſottene Kalbsknoten, oder als Faſtenſooſe über Hechte, Forellen und dergleichen angerichtet werden.

## 44. Braune Sardellen-Soos.

Mehl wird mit etwas Zucker, damit es glänzend werde, geröſtet; dann werden Sar-

Digitized by Google

dellen, Citronenschalen, Schalotten oder gewöhnliche Zwiebel fein gewiegt und gleichfalls mitgeröstet. Das solchergestalt Geröstete wird mit Fleischbrühe und Essig oder mit Wein, Essig und Erbsensud und mit einem Lorbeerblatt, etwas gestossenen Gewürznelken, Pfeffer und zuletzt mit hinzugefügten Kappern gekocht und zum Rindfleisch oder zu Fischen gegeben.

---

# Ragouts.

## Vorerinnerung.

Viele einheimische Kräuter ersetzen unstreitig die theuern ausländischen Gewürze, und jene sind der Gesundheit weit zuträglicher. Gärten und Gärtchen gibt es allenthalben, mithin sind sie auch wohlfeil und im Ueberflusse zu haben. Die zu jeder Speise dienlichen fremden Gewürze, werden bey den Speisen, woran sie gehören, jedesmal mit Bestimmung ihres Menge-Verhältnisses benannt.

Folgende einheimische Kräuter sind sehr empfehlenswerthe Stellvertreter für jene Fremdlinge, um den Soosen zu Fleischspeisen und Ragouts feinen Geschmack mitzutheilen:

Digitized by Google

1) Basilikum,
2) groß- und kleinblätteriges Citronenkraut,
3) Thimian und
4) Esdragon, bey Fleischspeisen als Ragout,
5) Salbey,
6) Rosmarin.

Der Esdragon, ist aber so gewürzhaft, daß nur wenige Blätter genommen werden dürfen. Er ist besonders zu Frikassees, zu Minuten-Fleisch oder sogenanntem weissen Ragout mit etwas Peterling sehr brauchbar. Frisches Fleisch mit diesem Gewürzkraut eingerieben, ist gegen die Zudringlichkeit der Fliegen gesichert.

Getrocknete Kräuter machen die Speisen zwar gewürzhaft schmeckend, allein sie geben ihnen kein schönes Ansehen. Für Herrschaftstische oder bey Traktamenten, ja selbst für den Hausgebrauch ist es daher zweckmässiger, die benannten Kräuter in ein kleines, reines, eigends dazu bestimmtes, mit angenähten reinen Bändern versehenes Tüchlein, einzubinden und in der Brühe mitsieden zu lassen. Ehe man die Soose anrichtet, drückt man mit dem Kochlöffel die Kräuter in dem zugebundenen Tüchel recht aus, damit alle Kraft heraus komme. Zum Wildpret jedoch und zum Rindfleisch, so wie zum wilden Geflügel dürfen die Kräuter uneingebunden in die Soose gelegt werden. Ist Esdragon-Essig, wie in den Sachen zur Haushaltung angezeigt wurde, angesetzt und vorräthig, dann

Digitized by Google

darf man mit dieſem nicht zugleich Esdragon-Kraut in die Soos nehmen. Die Kräuter müſſen für den Winter an einem ſchattichten Orte und auf reines Papier gelegt, getrocknet, und ſodann in dieſem Papier in einer Schachtel aufbewahrt werden.

Zu Fiſchen bindet man die Kräuter nur in kleine Sträuschen und ſiedet ſie mit, bevor der Fiſch noch eingelegt wird. Bey Schinken, Zungen und Pöckelfleiſch läßt man ebenfalls einen Straus Thimian, Esdragon, Baſilikum und Lorbeerblatt mitſieden, nur darf der Schinken beym Sud nicht aufgedeckt ſeyn, weil ſonſt die Kraft des Weins und der Kräuter verdünſtet und verfliegt; eben ſo wenig gehört es ſich, daß er ſiedend überwalle, vielmehr darf er nur immer im Sud erhalten werden.

Das Bohnenkraut, auch Joſephle, Kuttel- und Pfefferkraut genannt, iſt hauptſächlich gut zu Bohnen; zum Schweinebraten und zu Aenten wird es zerrieben unter das Salz gemiſcht, mit welchem der Braten innen und auſſen eingerieben wird.

Majoran, Maſeron, in Bayern Maikram genannt, macht alle Gattungen Fleiſch- und Leberklöſe und das Erdbirngemüſe ſchmackhaft, und wird anſtatt des Peterlings dazu gethan, auch kommt er zu verſchiedenen Wurſtgattungen; in Sooſen iſt er nur bey Raumſooſen anwendbar. Von den Lorbeerblättern darf an einer Speiſe immer nur eines mitgeſotten werden; zum gekochten oder geſulzten Wildpret, wie

Digitized by Google

auch Kalbsschlegel sauer gebraten, kann man 2—3 nehmen. Mit Salbey spickt man hier und da Hammelsbraten, und bindet Schleihen, Alrupen, beym Braten darin ein.

Bey den Vorschriften zu Verfertigung des Kräuterpulvers zu Ragouts, Kräuter-Essigs, Himbeer-Essigs u. s. w. wird noch weiter davon gesprochen werden.

### 1. Polnisches Ragout.

Nimm von gutem, magern, aber saftigen Kalbfleisch, Hammelfleisch, jungem Schweinfleisch und Rindfleisch, von jedem 1 Pf. ohne Knochen; klopfe das Rindfleisch am Stück, wasche nachher alles rein ab, schneide auf einem reinen Brett alles in schöne Platten, und nachher alles in gleiche, aber grosse Würfel. Putze ferner 1 Zelleri-, 2 Pastinat-, 2 Peterlingwurzeln, 2 gelbe Rüben und schneide sie gleichfalls in Würfel, so wie auch die Schale von einer Citrone länglicht. Wer Kräuterpulver vorräthig hat, streue davon ein Löffel voll dazu, ist dieses nicht der Fall, dann wird Majoran, Petersil, Esdragon, Basilikum und Thimian recht fein gewiegt, und nebst den Scheiben von 3 grossen Zwiebeln oder einer ganzen Handvoll geschälter in Scheiben geschnittener Schalotten, gestossenen Nelken, Pfeffer und Muskatblüthe dazu gethan. Alles dieses kommt in einen reinen Tiegel mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Maas weissen oder rothen Wein und ein Glas Wasser; wird gesalzen, fest zugedeckt und langsam auf Koh-

Digitized by Google

len oder in einer Röhre, bis alles weich iſt, 2 Stunden lang gekocht. Unterm Kochen darf dieſes polniſche Ragout öfter umgerührt werden. Wenn es fertig iſt, wird es mit Citronenſcheiben belegt oder mit Citronenſchalen beſtreut, zu Tiſche gegeben.

## 2. Weiſſes Ragout oder Minuten-Fleiſch.

Dieſes kann in kurzer Zeit verfertiget werden, und hat daher die gegenwärtige Benennung erhalten. Man nimmt Peterling, Citronenſchalen und geſchälte Schalotten oder auch 1 — 2 andere Zwiebel, wiegt dieſe recht fein, deckt das Gewiegte zu und ſtellt es bey Seite. Dann wird ½ Kreuzer Semmel gerieben, ein Paſtetenkahr oder ein flacher Tiegel ſtark mit guter Butter geſchmiert und übriges Bratenfleiſch vom Schlegel, in ſchöne, kleine, Fingers dicke, und halb Hand breite Stücke zerſchnitten. Das Geſchirr wird ſodann mit ein wenig Semmel-Mehl, mit etwas von dem Gewiegten, nebſt ein wenig weiſſem Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüthe beſtreut, das Fleiſch darauf gelegt, und auf dieſes fein geſchnittene Butter, Semmelbröſeln, wieder Gewiegtes und Gewürz gethan. Dann ſtelle dieſes auf Kohlen und ſchütte, wie es ganz heiß iſt, ein halb Glas Wein dazu, nebſt ein wenig gute Fleiſchbrühe oder etwas übrig gebliebene durchgeſeihte Bratenſooſe und laſſe es ſchnell aufkochen. Es iſt bald zubereitet und recht gut. Eben ſo kann

dieſes Ragout von friſchem Kalbfleiſch gemacht werden, dann muß aber das Fleiſch vorher mit einem Meſſerrücken, Stück für Stück geklopft, und heiſſer Wein darauf gegoſſen werden, in welchem es eine halbe Stunde liegen bleibt.

### 3. Kalbfleiſch zu mariniren.

Hiezu nimmt man einen ſchönen groſſen Kalbs-Schlegel, häutelt ihn recht rein ab, ſchneidet das Fleiſch zu 3 Finger breiten und Finger langen Stückchen von der Dicke eines Meſſer-Rückens, und klopft dieſe, doch ſo, daß ſie ſchön ganz bleiben. Hierauf wird Butter heiß gemacht und die Stücke nur ſo lange, daß ſie ja nicht hart werden, gedünſtet. Nach dem Herausnehmen und Erkalten werden ſie mit gutem Speck wie Frikando geſpickt, ſodann alle wieder in ein Kaſſerol oder in einen flachen, reinen Tiegel gelegt und 4 Loth gutes Provenzeröl darauf gegoſſen. Man kann das Fleiſch in dieſem ein wenig, aber ja nicht lange kochen, weil es ſonſt hart wird, und legt es zum Erkalten gleich aus dem Oel. Ferner werden 2—3 Lorbeerblätter, abgeſtreiftes Baſilikum, etwas Rosmarin, Esdragon und ein wenig Muskatblüthe gewiegt, 2 Citronen in Platten geſchnitten und alle Kerne davon gethan, desgleichen ſchneidet man 5—6 groſſe Zwiebel ebenfalls in Platten, welche mit etwas geſtoſſenem Pfeffer und Nelken, in dem übrigen Oel, im erſten Tiegel, mit den Kräutern zuſammen gedünſtet werden; dann wird

Digitized by Google

Salz dazu gethan, alles recht untereinander gerührt und so läßt man es erkalten. Wähle nun ein kleines Fäßchen, wie die Kukummer-Fäßchen sind, mache eine Lage von den Zwiebeln, Kräutern und Citronen, 2 Lagen von dem kalt gewordenen Fleisch, schichte wieder die Zwiebel, Citronen, Kräuter und das Fleisch, bis das Fäßchen voll ist, übereinander, giesse gleich guten frischen Weinessig daran, und schlage das Fäßchen fest zu, daß nirgend Luft eindringe. Das solcher gestalten marinirte Fleisch, hält sich im heissesten Sommer im Keller 3—4 Wochen. Sobald aber ein Fäßchen aufgemacht ist, muß es schnell nacheinander verbraucht werden, weswegen auch nur kleine Fäßchen zu gebrauchen sind. Es wird kalt zu Déjeuner, auch als Auflage auf einem besondern Teller zu Bohnen, oder zu rothen Kraut gegeben.

## 4. Hammels-Karminaden mit Paradies-Aepfel.

Zwey Pfund schöne Hammels-Karminaden werden abgewaschen, schön hergerichtet, gesalzen und gepfeffert. Nachher wird ein flacher Tiegel mit Speck belegt, auf welchen Zwiebel in Scheiben geschnitten, etliche Zehen Knoblauch, 4 Pfefferkörner, 3 ganze Nelken, etwas Bohnenkraut oder Basilikum, Citronen-Schalen, in Platten geschnitten eine gelbe Rübe und ein halber Zelleri, kommen. Die Karminaden werden dann darauf gelegt und müssen schön

braun eindünsten, ferner wird 1 Löffel voll Mehl darauf gestaubt, womit sie abermals gedünstet werden. Ist dieses geschehen, dann erst wird ein Schöpflöffel voll Jus-Brühe und ein wenig Bertram- oder Esdragon-Essig daran gegossen. Sodann werden 10 kleine Paradiesäpfel von einander geschnitten, dazu gethan, und so alles zusammen recht gekocht, bis die Karminaden vollkommen mürb geworden. Diese kommen nun in einen reinen Tiegel und die recht verkochte Soos, wird durch einen Seiher darüber gegossen, in welcher sie noch aufsieden müssen. In dieser Soos werden sie mit Citronen bestreut zu Tische gegeben. Auch ohne Paradiesäpfel können die Karminaden so gekocht werden. Will man sie glänzend haben, so darf nur ein wenig Zuckerfarbe daran gethan oder beym ersten Dunsten, ein wenig Zucker auf den Boden des Tiegels, ehe man den Speck auflegt, gestreut werden.

## 5. Rindfleisch mit Eyern.

Uebrig gebliebenes Rindfleisch wird in Fingers lange, viereckige feine Platten geschnitten und nach Verhältniß der Fleischesmenge, werden 6 — 8 Eyer verkleppert; hiezu kommt noch fein geschnittener Schnittling, das Fleisch aber wird nebst den Eyern nur ein wenig gesalzen und gepfeffert. Jetzt wird Butter heiß gemacht, das Rindfleisch hineingethan, und so wie dieses anfängt gelb zu werden, müssen die Eyer mit dem Schnittling darüber kommen, mit welchen man es nur kurz noch auf dem Feuer läßt,

Digitized by Google

weil sonst die Eyer zu hart werden. Auf einem warmen Teller wird dieses Eyerfleisch aufgetragen.

Anmerkung. Das übrig gebliebene Rindfleisch ist besonders als Ragout zu gebrauchen und mit brauner Kappernsoos, mit und ohne Sardellen, oder mit gelber Kappernsoos als Hausmannskost zur Nachtspeise anzuwenden. Zur braunen Kappernsoos wird das Fleisch in Würfel, zur gelben in schöne Platten geschnitten, auch muß es in der gelben Soos, ehe die Eyergelb daran kommen, aufgekocht werden.

## 6. Haché von Rindfleisch oder übrig gebliebenem Wildpret.

Das Fleisch, wobey wohl fette Stücke seyn dürfen, wird mit Schalottenzwiebel und Citronenschalen fein gewiegt, dann werden 1 — 2 Löffel voll schwarzes geriebenes Brod in Schmalz oder Butter fett geröstet und das gewiegte Fleisch, wenn erst das Brod schön dunkelgelb ist, dazu gethan und ein wenig mitgeröstet. Noch wird ein Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe dazu gerührt, oder ein Glas Wein und etwas Citronensaft, nebst Bratensoos dazu gethan, was immer besser als leere Fleischbrühe ist. So wie es anfängt zu kochen, würze man es mit 2 — 4 gestossenen Pfefferkörnern und etwas gestossenen Nelken, thut Kappern daran und läßt alles noch wohl kochen. Jedoch muß es oft umgerührt werden, weil es gerne anhängt, auch darf das Haché wohl dick und breyartig bleiben. Da es die Kappern ohnehin säuerlich machen, so darf kein Essig daran kommen. Dieses Haché

Digitized by Google

wird mit gebackenen Eyern oder Eyerschnitten mit gebackenen Kartoffelklöschen oder abgetrockneten Klöschen gegeben und damit belegt.

### 7. Haché vom Kalbfleisch.

Dieses wird auf die obige Weise zubereitet, nur werden anstatt der Kappern, Weinbeere dazu gethan und anstatt dem schwarzen Brod wird weisses geröstet, auch kein Essig, nur Wein und Citronensaft dazu genommen. Das Kalbfleisch erfodert recht gute Fleischbrühe oder Jus, und statt Pfeffer und Nelken, wählt man Muskatnuß, und fügt diesem Gewürz Citronenschalen, Schalotten und Peterling bey. Von Hammelfleisch wird es wie von Kalbfleisch gemacht, nur wird dieses Haché ohne Fleischbrühaufguß, und ohne Brod, oder nur mit wenig Brod und mit 1—2 Eyern angerührt zu ordinären Pasteten als Gefüll gebraucht.

### 8. Oblat-Risolen.

Man kann das Gehäcke von Rind- oder Kalbfleisch nehmen, darf es aber nur mit 1—2 Eyern anrühren und wiegt unter das gehackte Fleisch, Mark oder Nierenfett. Die Fülle von dieser Speise kann auch von gesottenen Kalbs- oder Ochsenprieſen, jedoch immer kalt angemacht werden. Sodann werden drey Finger breite Streifen von weissen Oblaten geschnitten und leicht in Wasser getaucht oder nur damit befeuchtet. Auf diese Streifen, wird obiges Gefüll gebracht, und in kleine Rollen zusammen

Digitized by Google

gerollt, welche unten und oben recht vermacht werden. Diese Rouleten werden in gesalzene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln überstreut und im Schmalz gebacken.

## 9. Kalbs-Karminaden fachirt mit Spargel oder Karviol.

Schneide oder wiege 2 Pfund abgehäutetes Kalbfleisch, nachdem es vorher geklopft wurde, mit ein halb Pfund Ochsenmark oder Speck recht fein, mache von 2 Eyern Eingerührtes, würze es mit Muskatblüthe oder Muskatnuß, drücke den halben Theil einer in Milch eingeweichten Kreuzer Semmel, an welcher vorher die Rinde abgerieben wurde, aus, und füge sie zu den Eyern, wozu dann das gewiegte Fleisch nebst Salz und wenig weissen Pfeffer gethan wird. Alles dieses muß wohl untereinander gemengt und in Form der Karminaden zusammen gemacht werden, in welche man statt des Beines eine Petersilwurzel steckt. Nach diesem werden sie in einem flachen Tiegel, in siedendes Salzwasser gelegt, in welchem sie sieden müssen, bis sie hinlänglich übersotten sind, dann werden sie herausgenommen, in warmen Butter gethan, jedes Karminadel mit Salz gemischten Semmelbröseln überstreut, und dann auf dem Roste oder in einer Omelets-Pfanne, langsam auf jeder Seite schön gelb gebacken. Inzwischen werden Spargel abgesotten, in Butter gedünstet, mit Petersil, Muskatnuß und wenig Mehl bestreut, und hat das

Mehl angezogen, mit Jus- oder guter Fleisch-Brühe, ein wenig aufgefüllt und ausgekocht, diese mit den Karminaden belegt. Auch können dergleichen Karminaden mit Hopfen, Karviol oder jungen, gelben Rüben, oder blos in Senfsoos gegeben werden.

### 10. Kalbfleisch mit Parmesan-Käs.

Schneide von einem Kalbsschlegel Hand breite, schöne Platten, klopfe sie breit, salze sie, wende sie im Mehl um und backe sie im Schmalz. Dann schmiere ein Auflaufblech, dick mit Butter, streue entweder Kräuterpulver, oder auch gewiegte, frische Kräuter, als: Peterſil, Esdragon, Basilikum ꝛc. darauf, lege erst die Fleischschnitten, und auf diese den Parmesankäs, und fahre mit dem Auflegen des Fleisches, der Kräuter und des geriebenen Käses, abwechselnd, so lange fort, als etwas davon vorhanden ist, und würze es dann mit Pfeffer und Muskatnuß, auf dieses giesse gute Hühnerbrühe, doch so, daß das Blech davon nicht voll werde, bedecke die oberste Lage Schnitten mit Butter, lasse es so aufkochen und gib es als Ragout.

### 11. Gespickte Karminaden als Ragout.

Nimm Kalbs-Karminaden, spicke sie nur auf einer Seite, salze und pfeffere sie und lasse sie so eine halbe Stunde liegen. Dann giesse in einen flachen Tiegel eine gute Jus-Brühe damit sie in diesem sieden. Röste nun einen kleinen

Digitized by Google

Löffel voll Mehl, in guter Butter, nur halb gelb, rühre dieſes mit der Soos von den Karminaden an, und laſſe die Sooſe mit den Karminaden noch kochen. Vor dem Anrichten, rühre 3 — 4 Eyergelb mit Citronenſaft, jedoch ohne Kerne, und ein wenig Muskatnuß oder Blüthe recht ab, und dann die Sooſe daran, rühre alles recht untereinander, laſſe es ſchnell aufkochen und richte dieſe Brühe über die Karminaden an. Wer keine Jus-Brühe hat, kann Speck in ein Kaſſerol legen, eine halbe Zelleri, 2 Zwiebel, 1 Peterlingwurzel, eine gelbe Rübe, alles in Platten geſchnitten dazu legen, 4 Nelken, 3 Pfefferkörner daran thun, und ſo dünſten laſſen, dann Mehl darauf ſtauben. Die Soos darf nicht braun ſeyn, und ſoll mit Wein und Fleiſchbrühe aufgefüllt, und mit Eyergelb angerührt werden.

## 12. Geſpickte Karminaden anderer Art.

Man theile ein ſchönes Rückenſtück vom Kalb in Karminaden, waſche dieſe, klopfe ſie ein wenig und ſpicke ſie auf einer Seite, würze ſie mit Salz und Pfeffer, wornach ſie eine halbe Stunde ſo liegen bleiben. Schneide ferner ein wenig Speck und ein Stück Butter, und iſt beydes heiß gemacht, dann lege die Karminaden hinein. Wenn die Karminaden ſchön gelb geworden ſind, ſo nimm ſie heraus, bringe ſie in ein anderes Geſchirr, gieſſe ein Glas Wein und etwas gute Fleiſch- oder Jus-Brühe daran, und füge ein halb Handvoll fein geſiebte ſchwarze

Digitized by Google

Brodrinde dazu. Vorher schon müssen etwas ausgegrätete Sardellen, Schalotten, Citronen-Schalen und Citronenmark gewiegt seyn. Jetzt röste etwas Mehl, und dann das Gewiegte in dem zurückgebliebenen Butter, das wegen dem Speck durchgeseiht werden muß; giesse an dieses in Wein gesottene Trüffeln, sammt dem Wein; siede im Wasser Morcheln ab, schneide diese und thue sie auch dazu; rühre alles mit gestossenen Nelken gewürzt an das Fleisch, und lasse es recht miteinander kochen. Wird das Fleisch früher weich, dann wird es ein wenig herausgelegt.

Ganze Schnitze von einem Kalbsschlegel abgehäutelt, geklopft, gespickt und so zubereitet sind gleichfalls als Ragout eine Gastspeise. Die Soose wird ohne Seiher darüber gegossen, mit etwas Zucker glänzend gemacht, und beym Anrichten mit Citronenschalen bestreut. Ist die Soose zu dick, dann giesse ein wenig Fleisch-Brühe daran.

## 13. Gespickte Wildprets-Karminaden.

Werden eben so zubereitet, wenn vorher das Wildpret in Wein mit Gewürz gebeitzt worden, was beym Hirschwildpret wenigstens 8 Tage lang geschehen muß. Von Wildpret sind die Karminaden weit schmackhafter als von Kalbfleisch.

## 14. Gefüllte Hammels-Rippen.

Es werden auf so viele Gäste als bewirthet werden sollen, eben so viele Kalbs- oder

Hammels-Rippen so stark geklopft, daß sie sich in die Breite ausdehnen. Ferner nimmt man 1 Pfund mageres Kalb- oder Hammelfleisch, 4 Loth Ochsenmark, einige Schalotten, Citronenschalen, Peterlingkraut, Schnittling, 1 Löffel voll Kappern und einen halben ausgegräteten Häring, legt dieses alles auf ein Brett, wiegt oder hackt es zusammen, und dünstet es sodann miteinander in einem Stückchen Butter. Jetzt wird es in eine Schüssel gethan, 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und ein Paar gestossene Nelken hinzugefügt, und dieses mit 2 ganzen Eyern und 2 Eyergelb angerührt. Die Rippen werden in Semmelbröseln auf ein Brett gelegt, auf jede obere Seite des Rippleins 4—5 Kappern gethan, und auf diese die Fülle Finger dick aufgestrichen und oben mit Semmelbröseln bestreut. Sind alle dergestalt zugerichtet, so bestreiche einen flachen Tiegel oder ein Kasserol, das einen recht passenden Deckel hat, dick mit Butter, lege die gefüllten Rippen darein, setze sie mit dem Geschirr auf schwache Kohlen, und belege den Deckel gleichfalls mit solchen. Sind sie schön gelb und mithin fertig, so werden sie mit grünem Laubwerk auf einer heissen Platte geziert, mit gewiegten Citronenschalen bestreut und mit halben Citronen aufgetragen.

Sie können sowohl zu einer Zwischenspeise als auch als Braten gegeben werden.

Digitized by Google

## 15. Ragout von Kalb- oder Hammelfleisch mit Kukummern.

Hiezu kann man einen grossen Bug von einem Kalb oder Hammel, (welch letzteres Fleisch zu dieser Speise vorzüglicher ist), verwenden. Aus diesem werden schöne Stücke geschnitten, gespickt, gepfeffert, gesalzen, in ein Stück Butter, in welcher Brosamen von schwarzem oder weissem Brod geröstet worden, gelegt, und auf jeder Seite schön gelb gemacht, auch wird von dem Fleisch etwas Butter abgegossen, und in dieser Butter werden 3 Kukummern, welche vorher schon geschält, in Würfel geschnitten, einige Zeit im Salz lagen, und dann ausgedrückt wurden, mit geschnittenen Zwiebeln gedämpft. Alles wird nachher aneinander gethan und gedünstet, bis es Farbe bekommt und weich ist. Dann wird ein wenig Bratensoos, Fleischbrühe und Muskatnuß dazu gegossen, ein Messerspitz voll Pfeffer und ein Löffel voll Essig oder Citronensaft dazu gethan und kurz aufgekocht, dann ist diese Speise zum Genuß fertig. Das Fleisch kann auch vorher gesotten oder mit Semmel-Bröseln auf dem Rost gebraten, und dann die Kukummernsoos darüber angerichtet werden.

## 16. Roulade von Hirschbrust.

Man nimmt beyde Brustttheile von einem Hirschen, löset das Fleisch von den Rippen und reibt mit einem Theil Salpeter und 2 Theilen Salz, unter welches gewiegte getrocknete oder

Digitized by Google

frische Kräuter als: Basilikum, Esdragon, Thimian, gewiegte Citronenschalen, 2—4 abgestreifte gewiegte Lorbeerblätter gemengt wurden, die abgewaschene Brust ein. Statt der genannten Kräuter, können auch nur Wachholderbeere gestossen oder zerdrückt, mit gewiegten Lorbeerblättern und Citronenschalen gemischt, und dann an das Wildpret gethan werden, so bleibt das Fleisch gehörig beschwert 3 Tage liegen. Nach Verfluß derselben, wird es erst aus lauwarmen, dann aus frischem Wasser rein abgewaschen, mit gestossenem Pfeffer und Nelken bestreut, und wenn vollends jeder Knochen ausgelöst ist, hübsch aufgerollt und mit Bindfaden, damit es beysammen bleibe, zusammen gebunden. Nach diesem siede es in halb Wein und Wasser mit ganzen Wachholderbeeren, 1—2 ganzen Lorbeerblättern und Citronenschalen. Wer Gewürze liebt, kann zugleich ganze Pfefferkörner, Nelken, Basilikum und Esdragon dazu thun. Sobald das Wildpret weich ist, wird der Bindfaden abgenommen, das gerollte Fleisch in schöne Platten geschnitten, und in einer Soose von Wachholderbeer- oder Kirschen-Selz, wozu man den Absud verwendet, oder auch nur in einer gewöhnlichen Wildpret- oder Kappernsoos, servirt. Diese Rouladen können auch, auf dem Rost abgebräunt, als Auflage auf hiezu passende Gemüse gegeben werden. Man kann sie ferner auch ganz lassen, und ihnen mit schwarzen Semmelbröseln und Gewürz bestreut am Spieß eine schöne Farbe und Kruste geben, oder mit Hinweg-

Digitized by Google

lassung des Brodes nur mit Butter und Citronensaft beträufeln, und eine Raumsoos darüber machen. Auch können sie in einer Sulz längere Zeit aufbewahrt und kalt verspeist werden, wenn beym Sieden 2—3 Kälberfüsse mitgesotten werden.

## 17. Ein zweytes weisses Ragout, von Kalbsbraten, welches schnell zubereitet werden kann.

Verschneide den übrigen Kalbsbraten in dünne, längliche Stücke, zerlasse in einem flachen Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter, schneide Schalotten, oder 2—3 andere Zwiebel und lasse sie ein wenig mit der Butter dünsten. Inzwischen wiege Kappern, Citronenschalen, und wer es liebt Peterlingkraut, thue es zum Obigen, rühre es um, lege die Braten-Schnitze hinein und lasse sie so ein wenig zusammen dünsten. In der Zwischenzeit siede 3 Eyer hart, schäle sie aus der Schale, beseitige von ein Ey das Weisse ganz, das Gelbe der Eyer aber wiege fein, salze sie ein wenig, reibe Muskatnuß dazu, und lasse es wieder mit dem Fleisch nur kurze Zeit dünsten. Drücke nachher Citronensaft durch einen Seiher daran und giesse etliche Löffel voll Fleischbrühe oder Kalbs-Jus-Brühe dazu. Umgerührt darf es nie werden, doch muß man diese Speise, damit sie nicht anbrenne, öfter schütteln. Vor dem Anrichten wird ein tiefer Teller, oder eine Platte über das Ragout gedeckt, das Geschirr darauf um-

Digitized by Google

gestürzt, das Gericht mit Citronenschalen bestreut, oder mit schönen ausgekernten Citronen-Scheiben belegt und so aufgetragen.

### 18. Kalbsprieſen-Ragout.

Die Kalbsprieſen werden vorerſt warm gewaſchen und in Salzwaſſer, aber ja nicht zu weich, nur wie ein hartes Ey abgeſotten, dann wird die Haut davon gezogen, die Gurgel abgemacht und beſeitigt, und dann aus den Prieſeln recht ſchöne, runde Platten geſchnitten. Die dazu erfoderliche Krebsbrühe, nach gewöhnlicher Weiſe von geſtoſſenen Krebsſchalen gemacht, muß ſchon vorräthig ſeyn, von welcher die Krebsbutter abgeſchöpft, in dieſe ein Löffel voll Mehl auf dem Feuer gerührt und mit der durchgeſeihten Sooſe angegoſſen wird. Bequemer aber iſt es, gleich beim Zurichten der Krebsbutter, mit den geſtoſſenen Krebsſchalen, einen vollen Löffel Mehl mit zu röſten und die Schalen ſammt der Butter, darin aufzukochen, und dann in dieſer durchgegoſſenen, wohl dicklichen Brühe, erſt die geſchnittenen Prieſen auskochen zu laſſen mit wenig Wein. Zu einem vollſtändigen Prieſen-Ragout gehören überdies Morcheln, welche abgeſotten, geputzt und in Scheiben geſchnitten, oder wenn ſie klein ſind, ganz mitgekocht werden, ferner recht weich geſottene und wie Hahnenkämme geſchnittene Ochſengaumen und Suppenſpargel. Vor dem Anrichten werden ein Paar Tropfen Citronenſaft, Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu gethan, die geſottenen

Digitized by Google

Krebsschwänze entweder ganz oder gespalten beygefügt und das Ragout gesalzen. Die schöne rothe Krebsbutter, muß obenauf schwimmen und kann mit gewiegten Citronenschalen bestreut werden, was jedoch nicht nach Jedermanns Geschmack ist.

## 19. Kalbsprieſen-Ragout mit Trüffeln, Morcheln oder Kappern.

Siede Kalbsprieſen, doch ja nicht ganz weich, ziehe die Haut und Gurgel ab, und schneide die Prieſen entweder der Länge nach oder in Platten. Lasse in einem Stückchen Butter ein halb Kochlöffel voll Mehl nur anziehen, dann thue fein gewiegte Peterſil und Citronenschalen, mit etwas Citronensaft und einen kleinen Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe, Salz und Muskatblüthe daran. Inzwischen werden auf 2 Paar groſſe Prieſen 1 Loth gewürzte, geschnittene Trüffeln in einem Glas weiſſen Wein gekocht, und sammt dem Wein mit den geschnittenen Prieſen in die Sooſe gethan. Alles zusammen muß zugedeckt, öfter sorgfältig umgerührt werden, damit die Prieſen schön ganz bleiben. Beym Anrichten rührt man 1 — 2 Eyergelb in die Soos, wer aber die Eyergelb nicht liebt, muß das Mehl hellgelb machen, die Prieſen später einlegen und die Soos mit den Trüffeln recht verkochen lassen. Auch kann man statt der Trüffeln blos Morcheln nehmen, diese waschen, anbrühen und geschnitten im Mehl mitdünsten oder in Wein sie-

Digitized by Google

den. Statt der Morcheln und Trüffeln, können zu dieser Speise auch blos Kappern genommen werden.

## 20. Minuten-Ragout von Rindfleisch.

Das übrig gebliebene Rindfleisch, muß in schöne Platten, oder in dünne Stücke geschnitten werden, dann läßt man Butter zergehen, taucht die Stücke darein und kehrt sie nachher im schwarzen Mehl, welches mit Salz und Pfeffer gemischt ist, um. Jetzt werden sie in eine Omelettenpfanne, oder Kasserol in Butter gelegt, und auf beyden Seiten gelb gemacht. Ist es so weit, dann beträufelt man die Stücke mit Citronensaft und streut Citronenschalen darüber.

## 21. Ragout von Ochsengaumen oder falsche Hahnenkämme.

Der Ochsengaumen wird rein gewaschen, mit Salz abgerieben und recht weich in Salzwasser gesotten. Ist er erkaltet, dann wird er in Stücke zierlich geschnitten, so daß diese die Gestalt von Hahnenkämmen erhalten. Zu ein halb Pfund Ochsengaumen werden nun eine gute Handvoll Champignon genommen, sauber geputzt, und wenn es getrocknete sind, werden sie gehörig abgebrüht. Sind diese Schwämme groß, so werden sie, bevor sie an das Ragout kommen, geschnitten. Hierauf läßt man ein Stück Butter beynahe heiß werden

und erst die Champignons, dann die falschen Hahnenkämme nebst fein gewiegtem Peterſil und Citronenſchalen, darin dünſten, auf welches Gedünſte ſpäter ein halb Kochlöffel voll Mehl aufgeſtaubt, Salz, ein wenig weiſſer Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan wird, damit es mit dem Mehl anziehe. Jetzt gießt man einen Schöpflöffel voll Jus-Brühe, oder andere gute Fleiſchbrühe, mit etwas Citronenſaft daran, mit welchen es unter öfterm Umrühren zugedeckt kochen muß. Vor dem Anrichten, kommen 2 Eyergelb an das Ragout, welches nachher mit Citronenſchalen beſtreut, aufgetragen wird. Es kann dasſelbe mit einem gebackenen Kranz von Butterteig umzogen werden. Statt der Champignons können Morcheln oder auch blos, mit Hinweglaſſung des Citronenſaftes und des Peterlings, ein guter Eßlöffel voll Kappern daran gethan und mitgekocht werden. Am ſchmackhafteſten aber iſt dieſe Speiſe immer mit den Champignons. In Ermanglung guter Brühe, kann man auch ein Glas Wein dazu gieſſen.

## 22. Kalbsleber auf franzöſiſche Art.

Eine ſchöne Kalbsleber wird äuſſerlich nur leicht abgewaſchen, abgezogen, abgetrocknet und mit geräuchertem Speck, der erſt in geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Salz umgewendet worden, ſchön und eigentlich ſo lang, daß er durch die ganze Leber reiche, durchzogen. Nach dem Spicken, wird die Leber in Burgunder- oder in ſonſt guten, rothen Wein gelegt, zu welchem

Einlegen jedoch eine ganze Bouteille erfoderlich ist. In diesem muß sie wenigstens 3—4 Stunden liegen und öfter, damit der Wein auf jeder Seite eindringe, umgewendet werden. Ist sie hinlänglich mit Wein getränkt, dann wird ein Kasserol mit geräucherten Speckplatten belegt und über diese Wurzeln, Zwiebel, ganzes Gewürz, wie zu einer braunen Suppe, nebst 1 Lorbeerblatt hergebreitet. Auf diese Unterlage von Speck und Gewürzen, wird die Leber gelegt und dann mit einem Deckel worauf Kohlen sind, zugedeckt. Nach einiger Zeit wird wenig Zucker nebst 1 Löffel voll Mehl oder was noch besser ist, mit einem Löffel voll schwarzer, gedörrter, geriebener und fein gesiebter Brod-Rinde, auf den Boden des Kasserols gestreut und die Leber gewendet. Ist diese, wenn man hineinsticht nicht mehr blutig, dann wird die Soos geschwind durch einen Seiher über die gesalzene Leber gerührt, diese mit Citronenschalen überstreut und eiligst zu Tische gegeben.

Weder Nieren noch Leber, dürfen jemals vor dem Anrichten gesalzen werden, denn sonst werden sie hart. Daß übrigens eine, dergestalt wie eben beschriebene, zubereitete Leber, unter die Delikatessen gehört, lehrt schon die Zubereitung.

### 23. Leber-Lerchen.

Häutle die Leber rein ab, schneide schöne gleiche Stücke in Form und in der Grösse einer

Lerche, bestreue sie sämmtlich mit Pfeffer und Nelken und durchziehe sie mit in Pfeffer und Nelken vorher umgewendeten Speck. Nach diesem zerschneidet man ein rein gewaschenes Kalbs-Netz in grosse Theile, so daß die Leberstücke darein gewickelt werden können. Sind alle eingewickelt und ist die Netzhülle mit einem kleinen Holzspreißl gehörig zusammen geheftet, dann werden sie alle an einem Lerchenspies gesteckt und eben so lange als die Lerchen gebraten. Nun rührt man ein wenig gewiegten Peterling, Schalotten, Citronenschalen mit einer kleinen Handvoll gestossener, schwarzer Brodrinde, gestossene Nelken und etwas Citronensaft, in fetter Fleischbrühe durcheinander, läßt es schnell aufkochen und richtet sie sodann gesalzen über die Leberlerchen an. Diese künstlichen Küchenvögel, werden gleichfalls erst vor dem Anrichten gesalzen. Sie können auch zur Abwechslung in brauner Sardellensoos mit Kappern gegeben werden; doch darf nie viel Soos daran kommen.

## 24. Ragout von Kalbs-Zungen.

Drey bis vier schöne Kälberzungen sind zu einer Platte für 6 Personen hinreichend. Man legt die Zungen in siedendes Wasser, ohne sie jedoch darin kochen zu lassen, zieht ihnen sodann die Haut ab und schneidet sie in schöne dünne, runde oder länglichte Stücke. Ferner wird in einen Tiegel der vierte Theil einer Maas guter Fleischbrühe gegossen, dazu 1 Lorbeerblatt, ein Paar Scheiben Citrone ohne die Kerne,

Digitized by Google

klein gewiegte Peterſil, eine groſſe mit 6 — 8 Nelken beſteckte Zwiebel, Muskatblüthe und einer Handvoll gereinigte, gebrühte und geſchnittene Morcheln nebſt Salz gethan und zuletzt die geſchnittenen Zungen hineingelegt. Sind dieſe recht weich gekocht, dann verrührt man einen halben Eßlöffel voll Semmelbröſeln und eben ſo viel Mehl mit guter Butter, rührt dieſes an die Zungen und läßt ſie ſo noch kurze Zeit mitkochen. Statt Peterſil und Morcheln können Kappern mitgekocht und Citronenſchalen und Pfeffer anſtatt der Muskatblüthe dazu gethan werden. Die ganze Zwiebel und das Lorbeerblatt müſſen beym Anrichten heraus genommen werden. In zahlreichen Haushaltungen, wo die Speiſen etwas weiter reichen ſollen, iſt eine leichte Mehlſpeiſe als Gries- oder Mehlſchmarren (Eyerhaber) oder es ſind Butterklöſe, gebackene Klöſe dazu zu empfehlen.

### 25. Krebs-Ragout.

Die Krebſe werden mit Salz, Pfeffer und einem Glas Weineſſig geſotten, dann die Schweife- und Scheeren ſchön ausgemacht. Hierauf wiegt man Peterſil und Schalotten, röſtet ein wenig Mehl nebſt Salz und Muskatnuß und läßt das Gewiegte mitdünſten, gießt aber Champignon-Soos dazu, damit alles zuſammen aufkoche, dann werden die geſpaltenen Krebsſchweife ſammt den Scheeren dazu gethan und nach dem Auskochen der Rand der Schüſſel mit gebackenen Champignons belegt, oder man ſtößt ohne dieſe

die Krebsschalen und macht eine Krebssooſe dazu. An Faſttagen werden in Scheiben geſchnittene Morcheln mitgekocht und der Rand mit abgetrockneten Klöschen belegt. An Fleiſchtagen kann weich geſottener und fein aufgeſchnittener Ochſen-Gaumen dazu gethan und nebſt in Platten geſchnittenen Kalbsprieſen mitgekocht werden.

## 26. Schildkröten in franzöſiſcher Soos.

Wenn an einer Schildkröte der Kopf, die Füſſe und der Schweif abgehackt ſind, wie bey den Suppen von Schildkröte gezeigt iſt, dann legt man ſie in warmes Waſſer und ſiedet ſie nach einiger Zeit bis ſich die Schalen ablöſen laſſen. Die rauhe Haut, die Galle ſammt den Gedärmen werden davon gethan, die Leber und die Eyer rein gemacht, die Schildkröte getheilt und die Stücke in warmem Waſſer abgewaſchen, nachher aber mit Salz und etwas weiſſen Pfeffer eingeſtreut. Inzwiſchen muß ein helles, von Butter recht fettes Einbrennen gemacht werden, in welches Citronenſchalen und Wein, Peterſil-Wurzel und Muskatblüthe kommt. Hier hinein werden auch die Schildkrötenſtücke gelegt, und darin, recht zugedeckt, fertig gekocht. Die gekochte Schildkröte ordne die Köchin ſchön auf eine Schüſſel und gieſſe die durchgeſeihte Soos darüber her, überlege ſie mit den Peterſilwurzeln und Citronenſchalen und trage ſie als Ragout zu Tiſche. Die Soos darf immer nur kurz und wenig, ſie muß aber gut ſeyn.

Digitized by Google

## 27. Roulade von einer Kalbsbruſt.

Die Kalbsbruſt wird erſt in heiſſes Waſſer gelegt und dann beynahe ganz ausgebeint. Zu dieſem Behufe müſſen zuerſt in der Mitte der Rippen Einſchnitte gemacht, die Haut ein wenig abgelöst und dann das Bein heraus genommen werden. Nun geht es an die Knorpeln, welche gleichfalls ſorgfältig eingeſchnitten und ausgelöst werden, was natürlich mit einem ſehr ſcharfen Meſſer bewerkſtelliget werden muß. Iſt dieſes geſchehen, dann wird ſie auseinander gebreitet und mit rohen geräucherten Zungen-Platten oder fein geſchnittenen rohen Schinken-Platten überlegt, auch mit Salz, Pfeffer, Nelken und Schnittling überſtreut, aufgerollt und mit einem Bindfaden umbunden. So hergerichtet wird die Roulade in Wein und Waſſer, woran Citronenſchalen, ganze, mit Nelken beſteckte Zwiebeln, 1—2 Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner und ein wenig Eſſig kommt, weich geſotten. In dieſem Sud kann man ſie einige Tage aufbewahren und ſie bleibt dann ſchön weiß. Sie wird ſodann in ſchöne Platten geſchnitten, mit Kappern beſtreut und mit Eſſig und Oel aufgetragen. Der Eſſig und das Oel wird aber mit gewiegten Schalotten und Citronen angemacht und Senf darunter gerührt, auch können hart geſottene Eyerdotter mit den Schalotten und Citronen verrührt oder die bey den Sooſen beſchriebene, kalte, grüne Soos bey Déjeuners dazu gegeben werden.

Digitized by Google

Die ausgezogenen Bruſtbeine können geſtoſſen, mit Wurzeln gedünſtet, mit Mehl eingeſtaubt, mit etwas vom Sud aufgefüllt und über die Platten warm durchgegoſſen angerichtet werden.

## 28. Ochſenhirn mit Auſtern.

Waſche ein Ochſenhirn einigemal aus ſtets erneuertem warmen Waſſer, und laſſe es nach dem letzten Waſchen längere Zeit in Waſſer liegen, damit ſich das Blut ganz herausziehe. Nach dieſem wird es geſalzen, gepfeffert, in ein reines Tuch wie der Pudding eingebunden und in Salzwaſſer eine viertel Stunde abgeſotten. Nach dem Sieden muß die noch daran befindliche Haut abgezogen und aus dem Hirn mit einem Faden ſchöne Strizel oder Platten geſchnitten werden. Nun wiegt die Köchin 2 — 3 Loth ſchön gewaſchene ausgegrätete Sardellen, rührt dieſe mit etwas weiſſen Pfeffer, Butter und Mehl ab, drückt in ein Stückchen andere friſche Butter, ein wenig Mehl und ſchmiert damit ein Auflauf- oder Potage-Blech, träufelt Citronenſaft darauf und legt eine Lage Hirn, dann eine Lage Sardellenbutter, dann eine Lage geputzte Auſtern mit deren Seewaſſer aufeinander, was beym Vorhandenſeyn von vielem Hirn immer wiederholt wird. Die oberſte Lage muß mit Sardellenbutter bedeckt werden. Zugedeckt läßt man dieſe Speiſe auf einer ſchwachen Kohlenglut ſo lange kochen bis die Auſtern nicht mehr roh ſind, und gibt ſie mit Citro-

Digitized by Google

nenschalen bestreut zu Tische. Auf nämliche Weise kann das Hirn ohne Austern in einer gelben Sardellensoos mit Kappern zugerichtet werden.

## 29. Ragout von Rindfleisch.

Hiezu ist ein Stück Schlacht- oder Lenden-Braten erfoderlich, das zu Platten geschnitten wird. Die geklopften Platten werden mit Salz und Pfeffer bestreut, dann mengt man Salz, Pfeffer und Nelken mit Semmelbröseln von mürbem Brod und etwas gewöhnlichem Mehl, dünstet vorher die Fleischstücke in heisser Butter, überstreut sie dick mit obigem Gemenge und backt sie langsam, damit sie saftig bleiben, aus heissem Schmalze. Wie alles Schmalzgebackene muß auch dieses Fleisch auf aufgeschnittenem Brod ablaufen, dann legt man die gebackenen Stücke in einen flachen Tiegel, läßt ein Glas guten, rothen Wein, ein wenig Fleisch- oder Jus-Brühe mit Citronenschalen und einem Lorbeerblatt sieden, und gießt es über das Fleisch. Zugedeckt muß es hierauf so lange kochen, bis es nur wenige Soos mehr hat, dann trägt man es mit Citronenscheiben belegt auf.

## 30. Gefüllte Kalbsmilz.

Mit einem guten Messer wird in den dicken Theil der Kalbsmilz ein so tiefes Loch gestochen, daß durch dasselbe das Innere herausgedrückt werden kann, was mit Hülfe eines Messer-

Digitized by Google

Rückens geschieht. Auf einem reinen Schneidbrett werden zu dem Ausgedrückten geschälte Schalotten oder eine kleine geschnittene Zwiebel, Citronenschalen, ein wenig Basilikum, Thimian oder Peterſil, Speck oder Nierenfett gethan, alles recht fein gewiegt und mit etwas geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengt, endlich ein Ey daran gerührt. Fülle dieſes alles in die Haut der Milz, nähe ſie zu und laſſe ſie gelinde ſieden. Dann wende die gefüllte Milz in Butter um, überſtreue ſie mit Salz und Pfeffer, und laſſe ſie dann auf dem Roſt auf beyden Seiten gelb werden. Saftiger bleibt die Milz in einem kleinen Tiegel, in welchem ſie in Butter gelb gemacht wird. Kurz vor dem Anrichten wird in die Butter Citronenſaft gedrückt, mit welcher die gefüllte Milz heiß und mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche getragen werden ſoll. Wer das Hautige an der Milz nicht liebt, kann dieſe recht ſtark ausſchaben, alles in angegebener Art ordnen, die Fülle in ein Kalbsnetz einſchlagen und das Innere der Milz ſo in Form einer Wurſt erſt ſieden und dann braten, oder gleich in einem mit Butter geſchmierten kleinen Tiegel im Netz als Kuchen backen. Bey beyderley Art der Zubereitung kann anſtatt der Semmelbröſeln in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel genommen werden, von welcher die Fars mehr aufſteigt.

Digitized by Google

## 31. Schweins-Nieren mit Senf.

Die rein gewaschene Nieren werden in feine dünne Plättchen geschnitten, mit Pfeffer und Nelken bestreut und so bleiben sie liegen. Hierauf wird Butter zerlassen, in welche die Nieren nebst gewiegten Schalotten oder andern Zwiebeln und ein wenig Citronenschalen kommen, welche sodann mit einem halben Löffel voll Mehl bestreut werden. Hat das Mehl angezogen, so wird etwas weniges Fleischbrühe nebst einigen Tropfen Citronensaft oder Essig dazu gegossen. Zuletzt kommt noch 1 Eßlöffel voll guter Senf daran, welcher mit den Nieren blos heiß werden darf. Diese müssen nun mit Pfeffer und Citronenschalen bestreut und erst beym Anrichten gesalzen aufgetragen werden.

## 32. Italienisches Ragout.

Drey Hände voll Reis werden geklaubt, gewaschen und mit 3 Löffel voll siedendem Wasser zugesetzt. Ist der Reis angequollen dann werden 3 Löffel voll Fleischbrühe und 2 rein geputzte, aber ganze Zelleri dazu gethan; sobald aber der Reis dick wird und weich ist, wieder herausgenommen. Den Reis thut man auf einen Teller und läßt ihn erkalten, dann rührt man an diesen 3 Loth beßtes Provenzeröl, schmiert ein Becken oder Kasserol ebenfalls mit solchem Oel aus, belegt den Boden des Geschirrs mit dem Reis, und auf diesen bringt man das schon hergerichtete Ragout von Ochsengaumen

Digitized by Google

oder Prieseln, wie bey den falschen Hahnenkämmen gezeigt wurde. Auf dieses Ragout wird abermal die andere Hälfte des Reises wie ein Deckel gethan, dieser mit Oel geschmiert und zwischen unten und oben gelegten Kohlen, oder in einer Bratröhre gebacken. Farbe bekommt es keine, aber in einer halben Stunde ist es fertig.

---

# Ragouts von Geflügel.

## 1. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner werden, nachdem sie, wie dieses immer geschehen soll, sogleich nach dem Abstechen eine Stunde in kaltem Wasser gelegen haben, rein geputzt und in schöne Viertel gebogen und geordnet. Nach diesem belegt man den Boden einer Kasserole mit geräuchertem Speck, auf welchen die Hühner zu liegen kommen. Auf sie wird abermal Speck und dann erst Peterſil, gelbe Rüben, Zwiebel-Platten, ganze Muskatblüthe, Nelken, Pfefferkörner und ein wenig roher Schinken gethan. Diese Lagen übergießt man mit ein wenig frischer Fleischbrühe, deckt die Speise zu, und kocht sie sodann weich.

Während dem Kochen muß Butter wohl zerlassen, und in diesem ein Löffel voll Mehl braun geröstet, dann etwas fein gewiegte Scha-

lotten dazu gethan werden, welche mitdünsten müssen; das Mehl wird mit der Hühnerbrühe aufgefüllt. Dann werden nicht ganz reife Stachelbeere von den Stielen und Putzen gereinigt, eine Stunde lang in heisses Wasser gelegt und darin heiß erhalten. Beym Anrichten thut man die Hühner auf eine Platte, treibt die Soos durch einen Seiher in ein warmes Geschirr, legt die Stachelbeere aus dem Wasser in die Soos, drückt ein wenig Citronensaft an diese, und gießt sie über die Hühner, welche sodann mit geschnittenen Citronenschalen bestreut aufgetragen werden.

## 2. Junge Hühner mit Schinken.

Den rein geputzten jungen Hühnern wird die Brust gebrochen, sie selbst aber werden in 4 Theile zerlegt, die hintern Viertel aber so wie die Flügel gehörig geschränkt und ein wenig gesalzen und gepfeffert. Dann belegt man den Boden eines Tiegels mit magerm Schinken, bringt auf diesen Peterſil geschnitten, gelbe Rüben, Citronenschalen und 4—6 Gewürznelken, auf welche Unterlage sodann die Hühner kommen. Alles dieses wird so lange bis die Hühner weich sind, gedünstet. Alsdann nimmt man das Wurzelwerk sammt dem Schinken heraus, läßt das Uebrige an einem warmem Orte oder auf heisser Asche stehen, wiegt die Wurzeln und den Schinken, stoßt diese mit 2 hartgesottenen Eyergelb in einem Mörsel zu einem Brey, treibt diesen mit der Hühnerbrühe durch einen Seiher,

Digitized by Google

würzt das Durchgetriebene mit Muskatblüthe und stellt die Sooſe recht heiß, läßt ſie aber nicht kochen. Vor dem Anrichten werden 2—3 Eyergelb mit einem Eßlöffel voll Jus oder guter Fleiſchbrühe angerührt, an die Sooſe gegoſſen und ſodann wird alles zuſammen über die Hühner hergeſchüttet. Sie werden mit Citronenſchalen beſtreut oder mit Muskatblüthe gewürzt zu Tiſche gegeben.

### 3. Aenten mit Pomeranzen-Soos.

Eine rein geputzte, recht ausgewaſchene Aente wird mit Salz, Pfeffer und Nelken innerhalb und von Auſſen eine Stunde vor dem Kochen recht eingerieben, und im Butter zugedeckt gedünſtet, inzwiſchen aber nachſtehende Sooſe verfertigt. Es wird nicht ganz ein halb Pfund Kalbfleiſch abgehäutelt und geſchnitten, und $\frac{1}{4}$ Pf. mageres Schinkenfleiſch hergerichtet. Ferner belegt man den Boden eines Kaſſerols mit recht friſchem Speck von einem Schinken, und auf dieſen wird das Fleiſch gethan, dazu kommt noch Thimian, eine Handvoll entzwey geſchnittene Zwiebel oder Schalotten, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Knoblauch und 4 Rosmarinblätter; an dieſe werden 2 Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe gegoſſen, und alles zuſammen ein Viertelſtunde lang gekocht. Hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl mit einem Glas Burgunder oder ſonſt guten rothen Wein angerührt und dies nebſt dem Mark von einer Citrone, jedoch ohne die Kerne, an die gekochte

Digitized by Google

Soos gerührt. Von einer bittern Pomeranze wird die Schale klein geschnitten und an dem Obigen noch ein Viertelstunde lang mitgekocht. Nach dem Kochen wird alles dieses mit noch ein wenig Wein oder guter Jus- oder Fleisch-Brühe durch ein Sieb gedrückt, das Fett oben abgenommen und die Aente in dieser Soos noch bis zum Anrichten gekocht. In der Soos kann man gereinigte Champignon oder Morcheln, oder auch 3 Loth ausgegrätete und gewiegte Sardellen mitkochen.

### 4. Wilde oder zahme Aenten.

Die Aenten werden gerupft, die kleinen Federn rein abgesengt, geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und in schöne Stücke oder Viertel getheilt. Die Aenten-Lebern und Mägen werden in Wasser aufbewahrt, die Aenten-Viertel aber schön gespickt und mit gestossenen Nelken, Pfeffer und Salz bestreut. Die Aenten können auch ganz bleiben, dann werden die Brust, die Flügel und Füsse gespickt und gewürzt. Dann wird aber ein Häring gewaschen, die Milch oder der Rogen aus diesem herausgenommen, der Kopf abgeschnitten und der Häring ganz in die Aente gesteckt. Dann wird die Aente in einem zugedeckten Tiegel nur die Hälfte der gewöhnlichen Kochzeit, mithin nur halb gebraten. Ist die Aente in Stücke getheilt, so werden diese in Butter mit in Platten geschnittenen Zwiebeln sammt einem Lorbeerblatt gedünstet. In einem andern Tiegel wird ein wenig Butter mit

Digitized by Google

1 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb geröſtet, und inzwiſchen die Leber von allem Hautigen gereiniget, das Fleiſch am Magen von der Haut geſchnitten, die Haut weggethan, jenes aber ſammt dem Herz fein gewiegt und mit dem gedünſtet, der Häring ausgegrätet und ſammt einer Zwiebel und Citronenſchalen mit dem Mehl noch geröſtet, mit der Aentenſoos angerührt, ein Eßlöffel voll Kappern daran gethan und ſo noch ausgekocht. Um die Sooſe dunkler und dicker zu machen, kann ſtatt des Mehls fein aufgeriebene ſchwarze Brodrinde dazu genommen werden. Sollen Wildänten auf dieſe Art zugerichtet werden, dann müſſen dieſe 3—4 Tage zuvor in Eſſig gelegen haben.

## 5. Krametsvögel in der Soos.

Wenn die Krametsvögel gerupft, ausgenommen und gewaſchen ſind, werden die Augen ausgeſtochen und weggeworfen. Dann reibt man die Vögel mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, zerläßt Butter und dünſtet ſie darin ſammt den Köpfen. Die letztern werden dann abgeſchnitten, und mit einem Stückchen magern Schinken und einigen Wachholderbeeren geſtoſſen. Das Geſtoſſene wird in ein wenig Butter gelb gedünſtet, das Gedünſte mit guter Fleiſchbrühe aufgefüllt und ein wenig gekocht. Sind die Vögel gelb, dann gießt man die Butter davon ab, die Sooſe windet man durch ein Tuch an die Vögel und deckt ſie zu. In die zurück geſtellte Butter rührt man ein wenig

Semmelbröseln ein, wiegt die ausgenommene Leber mit ein wenig Schalotten und geräuchertem Speck fein, röstet dieses mit den Bröseln, und ist es gelb, dann wird es an die Vögel-Soos gethan. So läßt man es noch ein wenig kochen. Die Vögel werden schön hergerichtet, die Soos darüber geschüttet, Citronenschalen aufgestreut und mit halben Citronen umlegt aufgetragen, oder in Pasteten gegeben. Wer die Vögel sammt dem Kopf auftragen will, muß eben so viele Vögel mehr dünsten, und diese dann zur Soos verwenden, aber kräftiger wird die Soose von den Köpfen.

## 6. Frikassirte Hahnenkämme.

Die Kämme von jungen Hahnen werden in heisses Wasser gelegt, und bleiben in diesem so lange liegen, bis man die Haut davon abziehen kann, dann trocknet man sie ab und salzt sie ein. Inzwischen läßt man Butter zergehen, legt die Kämme in diese, streut Muskatnuß oder Muskatblüthe nebst ein wenig vom feinsten Mehl darauf, und thut geschnittene Citronen-Schalen sammt einer ganzen mit Nelken besteckten Zwiebel dazu. Nach diesem wird nur wenig aber gute Fleischbrühe nebst einem Gläschen weissen Wein daran gegossen, in welchem die Kämme gekocht werden. Inzwischen werden 3 Eyergelb verrührt, etwas von der Soos mit wenig Citronensaft durch einen Seiher daran geschüttet, und dieses, bis es schaumig ist, ge-

ſpriegelt, zuletzt werden die Hahnenkämme ſchön auf eine Platte gelegt, die ſchaumige Soos darüber gegoſſen, und recht fein gewiegtes Peterlingkraut mit gewiegten Citronenſchalen darauf geſtreut.

## 7. Leber von Indian.

Nicht überall werden die Indiane gefüllt, daher kann die übrig behaltene Leber von einem fetten Indian folgendermaſſen zubereitet werden. Die abgezogene Leber wird eine halbe Stunde in warme Milch gelegt, inzwiſchen muß Butter zerlaſſen und Muskatblüthe oder Muskatnuß dazu geſtreut werden. Die aus der Milch genommene abgetrocknete Leber wird dann gleich, mit Semmelbröſeln und geſtoſſenen Nelken überſtreut, hineingelegt, und mit einem hinzugefügten halben Glas Wein gedünſtet. Nach dem Dünſten wird die Leber mit gutem ſauern Raum beſtrichen, unter öfterm Umwenden langſam ausgekocht, und zuletzt mit Citronenſchalen beſtreut.

## 8. Gansleber mit Trüffel-Soos.

Die Gänſeleber muß rein gewaſchen, und in ein Glas rothen Wein gelegt werden. Dann wird der Boden eines Tiegels mit dünnen Speck-Scheiben belegt, auf welche ein halb Vierling magerer Schinken kommt, und zuletzt die Gans-Leber darauf gelegt wird. Dieſe muß mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer und Muskatnuß überſtreut, und der Wein, in welchem die Leber

lag, durch einen Seiher um dieſe herumgegoſſen werden. Dann beſtreicht man ein Blatt Papier mit Butter und deckt dieſes über die Leber, das Geſchirr aber verſieht man mit einem paſſenden Deckel, auf welchen oben ſchwache Kohlen gelegt werden. Ohne einen Deckel muß der Tiegel in eine Bratröhre oder in einen Back-Ofen geſtellt werden. Das Papier muß aber ſo wie anfänglich ein anderer Deckel über der Leber und dem Topf bleiben. Inzwiſchen werden 3—4 Loth geſchabte, gereinigte und geſchnittene Trüffel in rothem Wein mit etwas geſtoſſenen Gewürznelken gekocht, ein Kochlöffel voll Mehl in ein Stückchen Butter geröſtet, ein Paar Schalotten mit Citronen- und ein wenig friſchen Pomeranzenſchalen gewiegt, das Gewiegte an das Mehl gethan und ein wenig mitgeröſtet, nur einige Eßlöffel voll Jus- oder Fleiſchbrühe daran gegoſſen und die Trüffel ſammt dem Wein dazu gethan. So ſoll es zugedeckt noch eine Weile kochen. Die Gansleber wird nach dieſem auf eine heiſſe Platte gelegt, aber gleich zugedeckt, ſämmtliches Fett von der Leberſoos abgenommen, und die Brühe an die Trüffelſoos durch einen Seiher über die Leber, welche kurz vorher erſt geſalzen worden, gegoſſen.

Dieſe dergeſtalt zubereitete Leber muß, weil ſie ſonſt hart wird, eiligſt zu Tiſche gegeben werden.

## 9. Frikassirte Hühner auf Reisen über Land.

Stich 2—3 junge Hühner, lege sie sogleich ehe sie erkalten eine Stunde lang in frisches kaltes Wasser, daß sie recht weiß und mild werden, dann brühe sie, nimm sie aus, ziehe den Kropf heraus, brich ihnen das Brustbein und transchire sie recht nett. Dann wasche sie noch einmal aus frischem Wasser, salze sie ein und streue gestossene Muskatblüthe darauf herum. Bis sie so hergerichtet eine Viertelstunde gelegen haben, mache 4 Loth Butter heiß, aber ja nicht braun, lege die Hühner darein, und füge 1 oder 2 mit 6—8 Nelken besteckte Zwiebeln, 6—8 Pfefferkörner, geschnittene Citronenschalen und einen Bund gewaschenes Peterlingkraut hinzu. So lasse die Hühner eine halbe Viertelstunde lang dünsten und schüttle sie öfter um. Wiege inzwischen eine kleine Zwiebel, etwas Citronen-Schalen und Muskatblüthe recht fein zusammen. Die Soose von den Hühnern giesse durch einen Seiher, damit die Zwiebel und das Gewürz davon kommen, streue auf die Hühner einen Kochlöffel voll des schönsten Mehls und das Gewiegte, schwinge die Hühner und lasse das Mehl nur kurz anziehen, giesse ein Glas weissen Wein hinzu und lasse sie nur einmal aufkochen. Dann lege die Hühner heraus, weil sie sonst zu weich werden; zu der Soose giesse durch einen Seiher frische Fleischbrühe, in welcher ein Kalbsknoten oder Kalbsfüsse mitgesotten wurden, damit es

Digitized by Google

ſich, wenn es kalt iſt, ſulzt. Hat dieſes nun zuſammen aufgekocht, ſo gieſſe die Soos, wie ſie iſt, in ein anderes Geſchirr zum Erkalten und Geſtehen. In der Zwiſchenzeit müſſen an Semmeln, welche den Tag vorher gebacken worden, ein Deckel abgeſchnitten und das Innere ausgehöhlt werden. Man muß aber die dazu erforderlichen Semmeln eigends backen laſſen, weil jede ſo groß ſeyn muß, daß ſie 3—4 Kreutzer koſtet. Es könnte wohl nur ein groſſes Semmelbrod gebacken werden, aber mehrere kleine ſind leichter auf Reiſen mitzunehmen. In dieſe ausgehöhlte Semmeln füllt man die nun geſulzte Brühe, deckt den abgeſchnittenen Deckel darauf und bindet dieſen mit Bindfaden feſt, und ſucht den Deckel mittelſt eines Hölzchens zu befeſtigen. Bis dahin ſind die Hühner erkaltet, dieſe wickelt man alle zuſammen in 3—4 Bogen reines Papier, und nimmt ſie wie die in reines Papier gewickelte Semmeln nebſt einer Citrone, ſämmtliches in eine Schachtel eingepackt, in den Wagen. Will man ſie während der Reiſe verzehren, dann nimmt man die geſulzte Soos aus den Semmeln, läßt ſie ſammt den Hühnern heiß machen, und ſtellt dann die Hühner ſchön angerichtet auf heiſſes Waſſer. Die Soos wird mit 2 Eyergelb und dem Saft von einer halben Citrone verrührt, und mit etwas fein gewiegtem Peterlingkraut noch einmal nur in einen Tiegel gethan, und dann über die Hühner gegoſſen, welche mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut werden.

Digitized by Google

Hat man mehr Brühe nöthig, so kann man mit Wein und Wasser oder Fleischbrühe nachhelfen. Hat man Consumé bey sich, so kann man gleich Suppe haben, oder an eben so hergerichtetem Kalbfleisch ein Voressen, und an den bey den Braten beschriebenen gebackenen Rehschlegel einen Braten, so wie an selbst verfertigten Ulmer Brod oder Zwieback ein Desert. Somit kann man im Wagen eine vollständige Speise-Vorraths-Kammer mit sich führen, welcher es an nichts als an der täglichen Abwechslung gebricht.

## 10. Lerchen in der Soos.

Wenn die Lerchen gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie auf ein Brett gelegt, miteinander gesalzen, gepfeffert und mit Salz, Pfeffer und Nelken auch innen recht eingerieben, dann werden sie in Butter gedünstet. Ist dieses geschehen, so schneidet man Kopf, Hals und Füsse weg, (was schon vorher geschehen kann), und dämpft sie mit den Lerchen.

Nach dem Dünsten werden Kopf, Hals und Füsse sammt einem ganzen Vogel gestossen, und das Gestossene mit einem Löffel voll Jus- oder sonst guter Fleischbrühe aufgekocht. Sind inzwischen die Lerchen in der Butter gelb geworden, dann wird die Butter in einen andern Tiegel gegossen, und die Brühe von den ausgekochten gestossenen Lerchen-Köpfen, durch ein Tuch über die Lerchen her ausgewunden, so läßt man sie wieder auf einer schwachen Glut

langsam kochen. Das Eingeweide der Lerchen muß schon vorher mit Citronenschalen, einigen Schalotten oder andern Zwiebeln und etwas geräuchertem Speck gewiegt worden seyn. Dieses thut man in die abgegossene Butter nebst einem Löffel voll Semmelmehl. Ist alles zusammen gelb geröstet, dann kommt es an die Lerchen und wird alles mit diesen noch kurz aufgekocht, mit gewiegten Citronenschalen bestreut, und so, oder in Pastetchen geordnet, zu Tische gegeben.

## 11. Moos-Schnepfen.

Werden eben so zubereitet, nur weil diese grössere Vögel sind, kann man sie halbirt zurichten. An die Schnepfensoos aber muß ein wenig Wein kommen, auch etwas Zucker mit Citronen abgerieben dazu gethan werden, hingegen kann der Speck davon bleiben, und dafür das gewiegte Eingeweide (bey welchem jedoch die Mägen nicht seyn dürfen), in Butter ohne Speck gedünstet werden. Sie dienen in die Pasteten oder können auch blos so hergerichtet, mit Citronenschalen bestreut und mit einem Butterteig-Kranz geziert, zu Tische gegeben werden.

Digitized by Google

# Gemüse.

## Vorerinnerung.

Bey Herrschafts-Tafeln so wie bey gut besetzten Familien-Tischen werden, besonders wenn Gäste gebeten wurden, gewöhnlich 2 Platten mit Gemüsen nach der Folgenreihe der Gerichte aufgesetzt, deshalb wurden in diesem Buche eine grössere Anzahl von Gemüsen und mit ihnen auch Obst- oder süsse Speisen, welche als Gemüs gegeben werden, aufgenommen. Zwey Platten mit Gemüse vertragen sich gar wohl mit den Grundregeln der Sparsamkeit, weil man immer ein wohlfeileres mit einem bessern und kostspieligern wechseln läßt.

Besonders sind den als Gäste geladenen Frauenzimmer süsse Gemüse weit willkommner, als das beste, neueste grüne Gemüs. Zu süssen Gemüsen gehören auch süsse Auflagen, und auch bey diesen hat das vorliegende Kochbuch für eine angenehme Abwechslung Sorge getragen. Bey Zubereitung derselben ist es sehr zweckmässig dergleichen Auflagen, mit Benützung der übrig gebliebenen Speisen, in einer neuen gefälligen Gestalt darzustellen.

Digitized by Google

Daß junge Gemüs-Arten der Gesundheit zuträglicher sind, als die ältern zu sehr erstarkten, ist bekannt. Jede alte Kräutelwaare muß erst gebrüht, abgegossen, abgeflößt und ausgedrückt, dann erst gekocht werden, dadurch werden sie für den Magen verdaulicher, als wenn man ältere Gemüse blos dünstet, oder gar in ihrem der Gesundheit eben so schädlich, als eckelhaften eigenen Brühwasser kocht. Besonders muß bey alten Gemüsen, wenn sie zur Speise für Personen, die eine sitzende Lebensart führen, bestimmt sind, eine sorgfältigere Auswahl in den Gemüsen selbst, und in Hinsicht ihrer Zubereitung, getroffen werden, weil hievon das Wohl- oder Uebelbefinden theurer Angehöriger abhängen kann, welches einer sorgsamen Hausfrau immer zunächst am Herzen liegt. Eben so schädlich sind auch Gemüse, welche nicht gehörige Zeit gekocht haben, und beynahe roh in einem Meere von Brühe schwimmend auf den Tisch kommen. Diese dienen nur dazu, den Magen voll zu machen, sie sind aber für den Menschen kein gesundes, sondern im Gegentheile ein der Gesundheit äusserst nachtheiliges Essen.

## 1. Aufgezogener Spinat.

Hat man übrig gebliebenen Spinat, welcher mit Milch oder Fleischbrühe gekocht worden, so wird dieser in eine Schüssel gethan, ein geriebenes Milchbrod oder nur das Innere von einer Semmel in Milch eingeweicht, aus-

Digitized by Google

gedrückt und hinzugefügt, und weil der Spinat ohnehin früher schon gesalzen wurde, nur wenig Salz darein gebracht, auch Muskatnuß dazu gerieben. Dieses wird mit 6 Eyergelb nach und nach recht glatt daran gerührt, das Weisse von den Eyern wird zu Schaum oder Schnee geschlagen und langsam an den Spinat gerührt. Vorher aber muß ein Auflaufblech oder eine haltbare Porzellainplatte mit Butter geschmiert, das Angerührte darein gethan und in einer gut ausgeheitzten Bratröhre oder auf heisser Asche, und mit einem Deckel worauf oben Kohlen sind, oder beym Becker gebacken, d. h. aufgezogen werden. Man kann hiezu gespickte, gebratene Zungen serviren oder Geräuchertes.

Wer alles Mögliche selbst backen und dieses keinem Becker anvertrauen will, thut sehr wohl, besonders wenn ein Oekonomie-Ofen vorhanden ist, oder wer das Holz nicht sparen darf, denn es bleibt alles kräftiger. Backwerke behalten das Ansehen besser, wenn sie nur von der Brat- oder Backröhre her im Hause, als erst über die Strasse zu Tisch getragen werden. Die Backröhre muß aber immer vor dem Einsetzen des Backwerkes so ausgeheitzt seyn, daß, wenn man Wasser an das Thürchen sprengt, dieses zischt; dann muß man einen kleinen Dreyfuß hinein stellen, damit es unten nicht anbrenne, ganz ausgebacken werde und von der obern Hitze schön in die Höhe gehe. Alles Feuer wird dann herausgethan, und nur die Glut darf im

Digitized by Google

Schürloch bleiben; nur wenn dieſe abglühen will und das Backwerk aus einem groſſen Stück beſteht, ſo werden 1 — 2 kleine Holzſcheite nachgelegt. Nichts iſt eckelhafter und ungenießbarer, als wenn das Backwerk von auſſen gebräunt und überflammt, und von innen noch unausgebacken iſt.

## 2. Farſirter Karviol.

Der Karviol wird, wenn er ſchön geputzt und gewaſchen iſt, im Salzwaſſer geſotten, aber ja darauf obacht gegeben, daß er nicht zu weich wird, ſonſt zerfällt er. Dann legt man ihn auf eine Platte, damit er ablaufe, zuvor aber wird 28 Loth friſches Kalbfleiſch oder übrig gebliebener Braten, 3 Loth Nierenfett oder beſſer Rindsmark mit ein wenig Peterſilie und 1 Zwiebel nebſt ein wenig Citronenſchalen klein gewiegt, eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Alles dieſes wird in einen Mörſel gethan und fein geſtoſſen, dann in eine Schüſſel gebracht, mit etwas Salz, geſtoſſener Muskatblüthe oder Muskatnuß gewiegt und 3 Eyer eines nach dem andern daran gerührt. Sodann beſtreicht man einen Bogen weiſſes Papier dick mit guter Butter, legt dieſen in ein Auflaufblech oder Kaſſerol (das keinen breiten Boden hat, damit der Karviol eng zuſammen kommt); dann beſtreicht man mit dem Angerührten den Papierbogen ſo breit als der Boden des Geſchirrs iſt, Finger dick; der Karviol wird, und zwar eine Blume dicht

an die andere aufrecht darein gestellt, so daß alle Stiele in die Höhe, die Blumen aber unterwärs zu stehen kommen, und die übrige Fülle dazwischen gethan; dann wird abermals ein dick bestrichener Bogen Papier darüber hergelegt, und der Karviol in einer Bratröhre oder in einem Backofen langsam gebacken. In einer halben Stunde ist er fertig, und dann wird das obere Papier zuerst abgenommen, die Platte, in welcher der Karviol aufgetragen wird, darauf gedeckt, das Geschirr umgestürzt, das Papier davon gethan und dann eine schöne Krebs- oder Buttersooſe mit Eyergelb, oder eine Buttersoos mit Morcheln darüber angerichtet. Die Krebs-Sooſe ist indeß zu dieser Speise die schönste und beßte. Diese Gemüsgattung kann ohne Auflage servirt werden, jedoch kann man sie nach Gefallen mit in Eyern umgewendeten und in Schmalz gebackenen Kalbsprieseln umlegen und das Gemüs in einem Kranz oder Reif von Butterteig, welcher die Weite der Schüssel hat, auftragen. Will man etwas dazu geben, so sind Krebs-Karminaden als Auflage dazu, vorzüglich gut.

### 3. Weißkraut-Wickeln.

Wenn von einem Krautkopfe die grünen äussern Blätter weggethan sind, werden die innern schönen Krautblätter, wie das Dicke der Rippen, dergestalt der Länge nach, abgeschnitten, daß es das Blatt nur noch wie ein starkes Band zusammen hält, jedoch muß jedes

Blatt ganz und ohne Loch seyn. Dann nimmt man etwas mehr Blätter als man zu den Wickeln braucht, brüht diese nur wenig in Salzwasser, legt sie auf einen Seiher und schwemmt sie mit kaltem Wasser ab. Inzwischen bereitet man ein Gefüll, entweder von übrig gebliebenen Braten, welcher mit Citronenschalen, Schalottenzwiebel und 3 Loth Mark gewiegt wird, und welcher mit einer Kreutzer Semmel die in Milch eingeweicht und ausgedrückt worden, nebst Salz und Muskatnuß und 2 — 3 Eyer zusammengerührt worden. Mit dieser zusammengerührten Fülle werden die Krautblätter, jedoch nicht zu weit hinaus, jedes allein bestrichen, weil man sie sonst nicht zusammen wickeln kann. Nun wird der Boden sammt den Seiten einer Bratpfanne dick mit Butter überschmiert, die Wickeln eine nach der andern darein gelegt, und diese bisweilen, damit sie auf beyden Seiten gelb werden, umgewendet. Inzwischen röstet man vom feinsten Mehl einen Kochlöffel voll in Butter, thut etwas Citronen-Schalen und eine ganze Zwiebel mit Gewürz-Nelken besteckt daran, füllt es mit Fleischbrühe auf, läßt dieses eine halbe Stunde kochen und legt die Wickeln sachte hinein. Man kann die Soos auch gleich in der Bratpfanne mitaufkochen lassen, wodurch sie schmackhafter wird. Für Herrschafts-Tische ist es jedoch nothwendig, die Sooſen immer durchgegossen zu Tische zu geben. Zu den Krautwickeln kann man auch eine Fülle von übrig gebliebenen Schweinebra-

Digitized by Google

ten machen, und dazu gesottene, abgezogene und klein gewiegte Kastanien nebst Citronen-Schalen und Eyer nehmen. Ist der Braten fett, dann bedarf es keines Marks, auch nur wenig oder gar kein Semmelbrod hiezu. Auch mit gesottenem fetten Schweinefleisch, worunter dann Zwiebel und abgesottenes Kraut gewiegt werden, mit Rindsbrät und mit Gehäck von Bratwürsten, was man gerade hat, können die Wickeln gemacht werden. Die zu dünne Soos kann vor dem Anrichten mit Eyergelb verdickt werden.

Künstlicher und ansehnlicher, aber auch beschwerlicher ist es, einen Krautkopf zu füllen. Dazu löset man die Blätter alle ab, schneidet die Rippen wie zu dem Wickelblatt, und brüht die Blätter in Salzwasser, aber nur so lange, daß sie sich leicht biegen lassen. Sind diese kalt und abgeloffen, dann legt man acht dicke hinlänglich lange Faden in eine Schüssel übers Kreuz, ein grosses Blatt in die Mitte und neben herum auch grosse Blätter eines an das andere, doch so, daß die Rippen aufwärts stehen. Jetzt legt man die Fülle Finger dick darauf herum, macht wieder eine Lage Blätter und wieder Fülle darauf, und so fort, bis die Fülle zu Ende ist. Dann biegt man von unten herauf die Blätter oben zusammen, hebt die Fäden miteinander auf, dreht sie zusammen und befestiget das Zusammengedrehte mit einem kleinen Hölzchen. Hierauf wird der Krautkopf mit

Digitized by Google

Butter in einem Tiegel oben und unten gelb gedünstet, und dann erst in der Brühe ausgekocht. Für Ungeübte ist es jedoch leichter, den bey den Pudding vorgeschriebenen Krautkuchen zu machen.

### 4. Wörsing-Wickeln mit Fischgefüll.

Von dem Wörsing werden die Blätter eben so hergerichtet wie bey den vorhergehenden Wickeln, und eine gleiche Fülle wie zu diesen gemacht. Für Fasttage ist jedoch das Gefüll von Fischen zu empfehlen, welches wie das zu den Fischklöschen zubereitet wird. Diese Art von Wörsingwickeln kann wie die vorige Speise mit Butter- oder Krebssoos oder Fisch-Jus aufgekocht werden, oder in Eyern umgekehrt, aus dem Schmalz gebacken, und mit einer Krebssoos, welche hiezu am beßten ist, zu Tische gegeben werden.

### 5. Spinatkuchen anstatt einem Gemüs zu geben.

Auf 8 Personen rechnet man 6 Eyer und 4 Löffel voll Mehl, rührt dieses erst mit wenig Salz und Milch an, thut dann die Eyer eines nach dem andern dazu und backt recht schöne dünne Flädlein. Hat man übrig gebliebenen Spinat so benützt man diesen hiezu, wo nicht, so werden 2 — 3 Hände voll frischer Spinat geklaubt, rein gewaschen, und um damit er schön grün bleibt, unzugedeckt gebrüht, kalt abgeschwemmt, fest ausgedrückt, gehackt und mit

Digitized by Google

Butter und fein geschnittener Zwiebel gedünstet; sodann wird an diesen wie an den übrig gebliebenen hiezu verwendeten Spinat eine abgeriebene, in Milch eingeweichte, ausgedrückte Semmel und 3—4 auch 5 Eyer nach und nach daran gerührt, auch etwas gestossener Pfeffer, Muskatnuß und Salz dazu gethan. So läßt man es stehen bis die rothe Fülle gemacht ist. Zu dieser wird Krebsbutter abgerührt und eine auf vorige Weise eingeweichte Semmel oder auch nur feine, weisse Semmelbröseln, und 2—3 Eyer nebst Salz und Muskatblüthe daran gethan. Die Krebsbutter muß schön roth seyn, und mit diesen beyden Füllen wechselt man dergestalt, daß von der einen ein Flädlein grün, das andere roth bestrichen, und immer so, gewechselt aufeinander gelegt, bis die Fülle und die Flädlein alle bestrichen sind. Beym Backen der Flädlein muß das, welches zu oberst und dasjenige, welches zu unterst hinkommt, nur auf einer Seite in der Pfanne gebacken, also weiß gelassen werden, weil beym Backen des Kuchens beyde die gehörige Farbe erhalten. Man kann diesen Spinatkuchen gleich in eine mit Krebsbutter bestrichene und mit Semmel-Bröseln ausgestreute Form oder in ein Pastetenkahr oder in einen Tiegel, welcher unten nicht sehr weit ist, legen, oder auch ehe man ihn füllt, in eine flache Schüssel. Acht reine, gleich lange Fäden übers Kreuz lege so, daß die obern Ende derselben über den Rand der Schüssel herausgelegt werden können, auf diese

werden die Lagen alle gebracht, die Fäden oben, aber ja nicht zu fest, damit sie nicht in den Kuchen einschneiden, zusammen gebunden und mit einem durchgesteckten Hölzchen leicht zusammengedreht, damit der Kuchen die Form eines Puddings oder Knopfes erhält; dieser wird sodann im Krebsbutter, wie oben gezeigt, langsam in einer nicht zu heissen Röhre oder im Backofen gebacken. Die Krebssoos wird eben so, wie dieses bey den Sooſen gezeigt, gemacht. Die Krebsschwänze werden der Länge nach entzwey geschnitten und beym Anrichten des Kuchens in der Sooſe aufgetragen, und jener mit den Schweifen und gesottenen Krebseyern überstreut und garnirt.

## 6. Spinat in Milch gekocht als Fasten-Gemüs.

Gleich dem andern Spinat wird dieser geklaubt, gewaschen und wie jedesmal, wenn er schön grün bleiben soll, unzugedeckt gebrüht, gewiegt und gekocht, dann mit fein gewiegten Zwiebeln und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, oder wenn man ihn recht glatt liebt, mit Mehl nur bestreut in Butter gedünstet. Ist dieses geschehen, dann nimmt man anstatt ihn mit Fleischbrühe aufzugiessen, hiezu gute heisse Milch, oder halb Milch halb Rahm und lasse ihn wie den andern kochen. Ehe man ihn anrichtet backe man dünne Flädlein, schneide sie in Streifen, wickle sie wie Eyerkuchen

(Omelettes) schneckenförmig auf, und garnire den Spinat damit, oder mit Eyerschnitten von gebacknen Eyern. Es ist nicht ungewöhnlich diese Art Spinat mit Zucker und Muskatblüthe zu würzen, auch kann die Auflage beym Auftragen mit Zucker überstreut werden. Wird der Spinat ohne Zucker mit Salz gekocht, dann ist eine gespickte Zunge eine gute Auflage.

## 7. Gemüs von Rettigen.

Nimm gute, ja keine pelzige Monatrettige, schabe sie ab, schneide die grünen, äussern Blätter davon, die weggeschnittenen innern Herzblättchen lege in Wasser bey Seite und hebe sie auf. Dann wasche die geputzten Rettige und die jungen grünen Blätter und schneide die Rettige in nicht zu feine aber gleich dicke Blättchen. Sodann nimm siedendes Wasser, in welchem Salz mitgesotten wurde, lege die Rettige sammt dem Grünen in eine Schüssel, brühe sie mit dem Wasser an und decke sie nur einen Augenblick zu. Dann lasse sie in einem Seiher ablaufen, schneide das Grüne mit einer Zwiebel zusammen und mache ein Stück Butter heiß und in diesem von reinem schönen Mehl ein gelbes Einbrenn, oder dünste die Rettige, bestreue sie mit etwas Mehl und fülle diese dann mit wenig Fleischbrühe auf, salze, pfeffere sie, und lasse sie noch bis sie weich sind kochen.

Zur Auflage auf das Rettiggemüs dient entweder eine Leber im Netz gebraten, Geräu-

Digitized by Google

chertes, Salami oder sauer gebratene Schweins-Karminadel. Zur Zubereitung dieses Gemüses muß übrige Bratensoos, Jus- oder gute Fleisch-Brühe genommen werden.

## 8. Spinat-Strudeln oder Spinat-Wickel.

Man verfertigt Flädlein auf die bereits angegebene Weise, nimmt entweder bereits in Milch oder Fleischbrühe gekochten Spinat oder koche frischen mit Zwiebelröhrl, rührt diesen mit 1—2 Eyern und ein wenig Butter und Semmelbrod an, überstreicht die Flädlein mit dem angerührten Spinat und wickelt sie der Länge nach auf, bestreicht eine Bratpfanne mit Butter, legt diese nach der Länge darein, läßt die Wickeln im Butter anziehen und wendet sie um, dann kommt gute Fleisch- oder Kalbs-Jus-Brühe sammt Muskatblüthe daran. So läßt man sie ein wenig kochen, dann schüttet man die Brühe herunter an mit ein Paar Tropfen Wasser oder Fleischbrühe angerührtes Eyergelb, gießt dieses unter beständigem Umrühren zusammen wieder in die Bratpfanne, ordnet die Wickeln schön, schüttet die kurze wenige Soos die daran seyn darf darüber, und gibt sie mit Schnittling oder Peterling zu Tische.

## 9. Spinat-Strudeln am Fasttag.

Der übrig gebliebene in Milch gekochte Spinat wird wie gezeigt nur angerührt, dann ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, ausgewar-

gelt, und diese mit dem Spinat doch nicht zu weit hinaus, damit im Schneiden die Fülle nicht herausgehe, bestrichen. Nachdem diese zusammengerollt sind, werden sie in Salzwasser gesotten, herausgelegt und mit im Schmalz gerösteten Semmelbröseln oder solchen Zwiebeln, dick aufgeschmalzt, aufgetragen.

## 10. Gemüs von Ackersalat, Schafmäuler, Nisseln genannt.

Ist der Ackersalat rein geklaubt und gewaschen, so wird er mit siedendem Wasser zugesetzt, gesalzen und unzugedeckt bis er weich ist gesotten, während dem Kochen aber umgerührt. Dann wird er abgegossen, mit kaltem Wasser recht abgeschwemmt, leicht ausgedrückt, nur wenig geschnitten und folgende Butterfoos dazu gemacht. Etwa ein halber Vierling Butter wird mit einem Löffel voll Mehl nur fast weiß geröstet, und geschnittene Zwiebeln, Salz, Muskatnuß, auch etwas Pfeffer hinzugethan. Das Mehl wird nun mit guter Fleischbrühe, auch guter übriger Bratenfoos aufgefüllt, der Salat hinzugethan und alles eine gute halbe Stunde lang aufgekocht.

Gebackene Kalbsprieſen, Bratwürste, gebackene Braten, kurz Fleischwerk, so wie übrig gebliebenes grillirtes Geflügel ist zu diesem Gemüse eine passende Auflage.

Digitized by Google

## 11. Brennesseln-Gemüs.

Die Brennesseln kann man nur im Monat April zum Kochen anwenden. Man bricht sie an solchen Orten ab, wo sie auf gutem Boden schön fett und glänzend stehen, und thut das Unreine und harte weg. Wenn sie gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem Wasser zu, legt sie dann ins kalte Wasser, drückt sie aus, wiegt oder hackt sie, nur nicht so fein wie den Spinat und kocht sie wie diesen mit Fleisch-Brühe. Zu diesem Gemüs sind dieselben Auflagen von Eyern oder Geräuchertem wie beym Spinat zu geben.

## 12. Brech-Spargel-Gemüs.

Hiezu nimmt man dünne Spargel, bricht sie entweder vor dem sieden so weit sie weich sind ab, oder putzt sie ganz, siedet sie in Salzwasser weich und schneidet sie dann so weit sie gut sind in Fingers lange, schöne gleiche Stücke. Sind sie geputzt, gewaschen, gesotten und ist in einem Seiher alles Wasser davon abgelaufen, so schneidet man magern Schinken, Schnittling, etwas Schalotten oder Knoblauch, verrührt zu $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken 6 Eyer, salzt sie wegen dem Schinken nur wenig, thut Pfeffer, Muskatblüthe und eine halbe obere Kaffeetasse voll Rahm dazu. Dann läßt man in einem Tiegel oder in einer messingenen Pfanne 5 Loth Butter nicht heiß werden, sondern nur zergehen, thut die Eyer und Schinken sammt dem Schnittling dazu, rührt

Digitized by Google

dieses immer um, und läßt es anziehen. Dann erst thut man die Spargeln dazu, läßt alles zusammen recht heiß werden, und gibt sie wie alle Speisen auf einem gewärmten Teller zu Tische.

Sollte man diese Speise, die als Gemüs und als Zwischenspeise gebraucht werden, nicht plötzlich nach dem Kochen zu Tische geben können, so ist es besser den Rahm wegzulassen, weil alle mit diesem gerührten Eyer beym Stehen eine übel aussehende Brühe geben; der Rahm macht die Eyer blos milder, ohne Rahm aber bleiben sie kernhafter.

Das Wärmen der Teller und Schüsseln in Küchen kann immer am leichtesten mit übergiessen von heissem Wasser geschehen, weil dabey am wenigsten Porzellain zerbrochen wird, nur ist immer zu beobachten, daß besonders im Winter, das Porzellaingeschirr beym Anrichten nie auf den steinernen oder eisernen Heerd gestellt werde, sondern nur auf ein Brett, auf Holz oder Tisch, weil es sonst leicht von der Kälte springt.

## 13. Kartoffel-Gemüs.

Die Kartoffel werden ganz dünne abgeschält und in grosse Würfel geschnitten, aber möglichst gleich, damit nicht die einen verweichen und die andern hart bleiben. Dann werden sie in lauem Wasser gewaschen und aus diesem in einen Tiegel und Salz dazu gethan, und von siedendem Wasser so viel aufgegossen

Digitized by Google

daß das Wasser kaum über die Kartoffeln geht. Sie dürfen nur einmal aber schnell aufsieden, damit man den weissen Schaum davon abnehmen kann. So wie sie abgeschöpft sind, wird zu 4 Loth Butter ein kleiner Kochlöffel voll schönes weisses Mehl, nur ganz blaß, fast weiß geröstet, dann gewiegtes Zwiebel- und Peterlingkraut, oder Zwiebel und Majoran aneinander gewiegt, mitgeröstet und Pfeffer, Salz und Muskat-Blüthe dazu gethan, beym Peterling aber Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu genommen, und dieses mit guter Fleischbrühe oder Braten- und Fleischbrühe aufgefüllt. Hat dieses eine halbe Stunde gekocht, so kommen die Kartoffel dazu, müssen aber immer vorsichtig umgerührt werden, damit die Würfel schön ganz bleiben. Ist die Brühe zu dünn gerathen, so kann die Soos, woran Peterling ist, vor dem Anrichten mit Eyergelb verdickt werden. Wer sich nicht gern mit dem Sieden Mühe macht, der kann die Würfel in heissem Wasser eine Viertel Stunde liegen lassen, dann im Butter mit dem Grünen dünsten, mit Mehl aufstauben und mit Fleisch- oder sonst guter Brühe eine kurze Soos dazu machen, dann ist alles in einer halben Stunde fertig. Man kann auch das Grüne weglassen, blos Zwiebel nehmen und auf 4 Personen einen halben ausgegräteten Häring fein schneiden und an der Soos mitkochen lassen, dann darf aber keine Braten-Soos dazu kommen, und auch die Soos muß ungesalzen gemacht werden.

Digitized by Google

## 14. Kartoffel mit Zelleri.

Man schält einige Kartoffeln ganz dünn und eben so viel Zelleri, schneidet diese, wenn sie gewaschen sind, in Würfel oder Scheiben, macht ein gutes Stück Butter heiß, oder auch Fett, welches von einer Jus-Brühe abgeschöpft worden, legt die Kartoffeln und Zelleri darein, salzt und pfeffert sie und läßt sie unter öfterm Aufschütteln so lange dünsten bis beyde anfangen weich zu werden. Dann streut man einen halben oder ganzen Kochlöffel voll schönes Mehl oder recht fein geriebene Semmelbröseln darauf, läßt es noch ein wenig dünsten, füllt es nach diesem mit guter Fleischbrühe, oder übriger Braten-Soos und geringer Fleischbrühe auf, und läßt sie vollends weich kochen. Dieses Gemüs darf nur wenig Soos haben und kann mit einer Fleischauflage, z. B. mit Hammels-Karminaden, oder auch gebratene Häring belegt werden.

Die Bratensoos muß immer, wenn sie nicht ganz rein von allem Fleisch ist, durch einen Seiher gegossen werden. Die Sooſen von Kalbsbraten sind zur Verbesserung der Gemüse vorzüglich gut. Die aufbewahrte Brühe von Hammelsbraten taugt besonders wenn Gewürz-Nelken, Zwiebeln und Wurzeln mitgekocht wurden dazu, mehrere damit gekochten Gemüse schmackhaft zu machen. Vorbeschriebenes Gemüs ist wegen des mitgekochten Zelleri sehr gesund, da man diesem Geblüts reinigende Eigenschaften zuschreibt. Man kann auch die Hälfte von weissen Rüben und die Hälfte von

Digitized by Google

Kartoffeln zusammen kochen oder gelbe Rüben und Kartoffel miteinander als Gemüs zubereiten, bey denen es aber des Wohlgeschmacks halber nothwendig ist, Peterling und viel Zwiebel daran zu thun. Eben so kann man auch den Zelleri allein kochen, dann aber diesen brühen und in einer Butterſoos herrichten.

## 15. Endivien-Gemüs.

Nimm auf 3 Personen 6—7 Köpfe Endivienſalat, schneide von den äussern Blättern alles schlechte weg, an den andern und von diesen der Länge nach das weisse in der Mitte halb weg und spalte die kleinen innern Blätter in der Mitte, dann schneide alles wie grobe geschnittene Nudel, waſche sie erst aus einem lauen Wasser, dann aus einem heissen, in welch' letzterem sie zugedeckt eine halbe Viertel-Stunde, damit sich der bittere Geschmack ausziehe, liegen bleiben dürfen, dann nimm sie heraus und drücke sie aus. Inzwischen schneide Schalottenzwiebel oder ein wenig Knoblauch oder auch nur gemeine Zwiebel fein, lasse ein Stück Butter schmelzen, lege den ausgedrückten Salat sammt den Zwiebeln hinein, salze ihn ein wenig, thue Muskatnuß und etwas Pfeffer daran und lasse es dünsten. Hat es eine Weile gedünstet, so staube das Gedünstete mit Mehl ein, fülle es mit wenig Fleischbrühe auf, und lasse es eine Stunde noch so kochen, daß es ganz dick bleibt. Wem es die Zeit nicht erlaubt mit dem Dünsten umzugehen, der kann

Digitized by Google

sogleich 1 Löffel voll Mehl und 3 Loth Butter schön gelb brennen, den angebrühten und ausgedrückten Salat dazu thun, dieses miteinander anziehen lassen, dann erst mit Fleischbrühe auffüllen.

Dieses Gemüs ist eine Gastspeise, und besonders gut, wenn rein gewaschene Kalbsprieseln darin gekocht, diese sodann verschnitten, im Ey umgewendet, mit Semmelbröseln überstreut und im Schmalz gebacken als Auflage dazu aufgetragen werden. Man kann auch die gesottenen Prieseln in einer papiernen Brat-Pfanne, die vorher mit Butter ausgeschmiert worden, auf einem Rost gebraten dazu geben, oder nur gekocht daran thun. Mit letztern ist dieses Gemüse sogar eine Krankenspeise. Auch Tauben in Viertel geschnitten und junge gebackene Hühner können dazu gegeben werden.

## 16. Artischoken auf dem Rost gebraten.

Die Artischoken werden nur so lange wie ein Paar harte Eyer in Salzwasser gesotten, und sodann recht rein geputzt, wie bey der Vorschrift zur Artischokensoos gezeigt worden. Schneide dann etliche Schalotten, oder wer es liebt, eine Knoblauchszehe, streue diese nebst Salz und Pfeffer in die Artischoken, giesse dann recht feines Provenzeröl oder frischen zergangenen Butter hinein, stelle sie in papiernen mit Butter beschmierten Kapseln auf den Rost, und drücke, wenn sie schön gebraten sind, Citronensaft dazu. Beym Anrichten wird die Soos, welche die Artischoken geben, über sie hergegossen.

Digitized by Google

## 17. Sauerampfer-Gemüs.

Der Rundblätterige ist zum Kochen immer, also auch hier der beßte. Zur Noth kann man jedoch auch den Langblätterigen anwenden. Der Sauerampfer wird vorerst recht rein gewaschen und gewiegt, ein kleiner Löffel voll Mehl in 3 Loth Butter gelb geröstet, der gehackte Sauerampfer — damit das Herbsaure sich verliere — ausgedrückt und dann sogleich in dem Butter und Mehl gedünstet, Muskatblüthe dazu gethan und $\frac{1}{4}$ Maas saurer Rahm dazu geschüttet. Ist es so einige Zeit gekocht und noch zu dick, so kann man es mit Fleischbrühe verdünnen. Beym Anrichten gibt man verlorne oder gebackene Eyer, oder auch Kalbs-Karminaden dazu.

## 18. Gefüllte Gurken (Kukummern).

Man schäle Gurken von mittlerer Grösse, welche schön gerade sind, von oben herab gegen den Stiel zu, denn von unten herauf geschält werden sie bitter, dann werden sie der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, alles Kernichte herausgenommen und die Gurken von innen und aussen eingesalzen, damit sich das Wässerichte herausziehe; so eingesalzen bleiben sie liegen. Indessen nimmt man eine Kalbs- oder magere Ochsenprieße, welche aber in Salzwasser oder Fleischbrühe viel länger vorher schon gesotten seyn muß, wiegt diese mit Schalotten und Petersilie fein, rührt Semmelbröseln oder wer das Gefüll feiner liebt, das

Digitized by Google

Innere von einer in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel mit 2 Eyern an und thut Salz, Pfeffer und Muskatnuß oder Blüthe daran. Jetzt wird von den halben Gurken das Salzwasser mit einem reinen Tuche abgetrocknet, d. h. der innere leere Raum mit dem obigen Gefüll oder auch mit sonstiger Farce ausgefüllt und die Fülle mit Eyergelb bestrichen. Alsdann zerläßt man ein grosses Stück Butter in einem flachen Tiegel, stellt die Gurken auf den Theil der die Fülle enthält, deckt sie wohl zu, und läßt sie so auf heisser Asche gelb werden, oder stellt den Tiegel zugedeckt in siedendes Wasser, das aber immer im Sud erhalten werden muß. Die Gurken dürfen, damit sie nicht zerfallen, nicht umgewendet, sondern nur sorgfältig aufgerüttelt werden. Sie brauchen eine starke Stunde bis sie gelb werden; sind sie gelb, dann kann ein wenig Jus-Brühe oder ein Stück Consumé dazu gethan werden, welches sie wohlschmeckender macht und zugleich färbt. Will man eine Sooſe dazu machen, dann hackt oder wiegt man ein wenig Speck mit Schalotten, röstet einen Löffel voll Mehl dunkelgelb, thut die gewiegten Schalotten und den Speck nebst ein wenig Zuckerfarb dazu, und läßt dieses mit ein wenig guter Fleischbrühe aufgefüllt und mit Citronensaft vermischt erst durch einen Seiher laufen, und dann nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatgewürz recht zusammen kochen. Dann legt man die Gurken schön gleich in eine Schüssel, gießt diese

Sooſe darüber her und belegt die Gurken mit Bratwürſten oder Salami. Wer es liebt, kann die Sooſe ohne ſie durch einen Seiher zu gieſſen auftragen und den Speck nebſt den Zwiebeln darin laſſen.

## 19. Welſches Gemüs.

Dünſte in einem Vierling Rindsmark eine Handvoll grüne Erbſen, ſodann nimm junge Kohlraben, 4—5 gelbe Rüben, 20—25 Bohnen, 2 Paſtinat- und 2 Peterlingwurzeln, nebſt 1 weiſſe Rübe, etwas Karviol und die geſchloſſenen Herzblätter von einem Wörſingkopf; ſiede alles dieſes, nachdem es in Würfel geſchnitten worden iſt, nur einmal in Salzwaſſer auf, dann flöſſe es durch einen Durchſchlag mit friſchem Waſſer ab, und wenn es abgelaufen iſt, thue alles zu den gedünſteten Erbſen. Inzwiſchen muß ¼ Pf. Reis nur in wenig heiſſem Waſſer gequellt, nicht gekocht werden, und wenn kein Waſſer mehr daran iſt, der Reis mit den Gemüſen gemiſcht werden. Auf dieſes alles wird ein wenig Mehl aufgeſtaubt, und wenn das Ganze ſchön weich aber ja nicht verdünſtet iſt, kommt gute Jus daran, mit welcher es noch ein wenig aufkochen darf.

Dieſes Gemüſe kann mit grillirtem Geflügel, oder nur mit Würſtel aus Geflügelfleiſch, mit gebackenem Fiſch, mit Salami, oder auch mit gebackener Leber gegeben werden. Salz, Pfeffer und Muskatblüthe daran zu thun, darf nicht vergeſſen werden.

Digitized by Google

## 20. Glassirtes Weißkraut.

Nimm einen oder auch zwey kleine Krautköpfe mit feinen Rippen und thue alle äussern Blätter weg; das übrige schneide in 6—8 gleiche Theile und auch davon thue aussen die größten hervorstehenden Rippen weg. Mit dem Zertheilen schon muß man, damit die Stücke nicht zerfetzt werden, vorsichtig umgehen. Nun lege in einen flachen Tiegel Platten von Speck, 4—6 Stück fein geschnittenen Schinken und Zwiebel-Scheiben, auf diese kommt das Kraut, nachdem es mit ein wenig Salz und Pfeffer überstreut worden, zu liegen. So lasse es dünsten bis der Speck gelb ist, dann giesse Jus daran, wende das Kraut vorsichtig um, und lasse es ferner so lange bis es anfängt weich zu seyn fortdünsten. Nach diesem lege das Kraut behutsam, damit es ganz bleibe, in einen andern Tiegel. Auf die Zwiebel und den Speck im ersterm Tiegel streue ein wenig Mehl, dann nimm gebrannten Zucker oder Zuckerfarbe, fülle dieses alles mit Jus-Brühe auf, und lasse es mit dem Speck und den Zwiebeln im ersten Tiegel eine halbe Stunde recht zusammen kochen, giesse diese Brühe über das Kraut im andern Tiegel durch ein Tuch oder ein Sieb, zuckere es noch ein wenig, und lasse es noch drey Viertelstunden eindünsten, dann ist es fertig. Dieses glassirte Kraut darf nicht viel gesalzen werden, aber stark gezuckert seyn. Wer es liebt, kann mit dem Mehl Kümmel einstreuen

Digitized by Google

und ein Paar ganze Gewürznelken mitkochen lassen. Besonders gesund ist dabey der Kümmel.

## 21. Wörsing auf französische Art.

Auf 4 Personen nimm von 4 kleinen Wörsingköpfen (und zwar die kleinsten von der feinen Art, denn die starken, grossen können hiezu nicht gebraucht werden) das äussere Unreine hinweg, schneide jedes Köpfchen vorsichtig in 4—6 Stücke, daß er sich nicht verblättere, dann wasche sie, lege sie gewaschen in einen flachen Tiegel eng aneinander, giesse siedendes Wasser daran, salze sie, und lasse sie so ein wenig aufsieden. Inzwischen schneide eine Handvoll Schalotten und eine starke Peterlingwurzel klein und fein, röste in 6 Loth Butter einen kleinen Löffel voll Mehl nur hellgelb, thue die Schalotten und Peterlingwurzel dazu, giesse einen Schöpflöffel voll Jus oder sonst gute Brühe oder etwas gute Bratensoos daran, und lasse es mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und Muskatnuß gewürzt, so aufkochen, bis der Wörsing hergerichtet ist. Ist dieser halb weich, so schütte das heisse Wasser ab, und dafür ganz kaltes darüber, lasse ihn in einem Durchschlag oder grossen Seiher ablaufen und drücke ihn mit einem Holzteller, aber vorsichtig damit er ganz bleibt, aus. Lege nun Stück für Stück in die Soos, lasse ihn langsam einkochen, so daß er nur wenig Soos hat, richte ihn nachdem schön an und trage dieses Gemüs mit Karminaden belegt oder mit Krebs- oder

Digitized by Google

Fleischpastetchen versehen auf den Tisch. Diesen Wörsing kann man an Fasttagen mit Fisch-Jus machen, oder gering mit Semmelbröseln aufgeschmelzt, besser aber mit Krebsbutter und Krebssoos zubereiten und ihn mit Fisch-Karminaden oder gebackenem Fisch belegen. Weil Jus nicht überall im Vorrath vorhanden ist, so hilft man sich dadurch, daß man an das Fleisch beym Sieden 6 — 8 Pfefferkörner, 1 — 2 Zwiebel mit Nelken besteckt, etwas ganzen Ingwer und eine grosse auf dem Rost oder in einer Röhre gebähte, schwarze Brodrinde nebst allerley Wurzeln mitsiedet. Diese Art Fleischbrühe gibt dem darin gesottenen Fleisch einen guten Geschmack und sieht der Farbe nach, wie Jus aus.

## 22. Wörsing mit Rahm als Fasten-Gemüs.

Brühe feinen in Viertel geschnittenen Wörsing nach obiger Art, mache auf 3 Köpfe 6 Loth Butter mit Vorsicht heiß, und wende ihn, wenn er beschriebener Massen ausgedrückt und hergerichtet ist, in diesem so lange um und um, bis sich die Butter ganz hineingezogen hat. Dann wird recht gute Milch oder besser halb Milch und halb Rahm mit einem Löffel voll des feinsten Mehls angerührt, giesse vollends so viel heisse Milch daran, bis es eine halbe Maas wird, streue einen Messerspitz voll Muskatblüthe oder Muskatnuß darein, salze es ein wenig, und lasse ihn langsam dick einkochen. Wer

viel Brühe wünscht, kann mehr Milch nehmen und dann beym Anrichten 1—2 Eyergelb daran rühren. Der Wörsing muß mit einer Schaufel sachte abgelöst werden, damit er ganz bleibe, auf der Seite wo er Scharre hat, aufgetragen und dann mit Goldschnitten belegt werden.

## 23. Wörsing gebacken.

Theile, wie oben gezeigt das Innere gelbe vom Wörsingkopf, siede und drücke es eben so aus, salze es und reibe Muskatnuß daran, verkleppere dann zu 2 Wörsingköpfen 6—7 Eyer, lege die ausgedrückten Wörsingherze darein und übergiesse mit einem Löffel den Wörsing so oft, bis er alle Eyer eingeschluckt hat. Dann mache man gutes frisches Schmalz heiß, lege auf einem Schaumlöffel ein Viertel nach dem andern darein, so, daß es nicht zu voll wird, schüttle das Geschirr, wie man dieses bey jeder Art Schmalzgebacknem thun soll, weil dann so alles sich schöner durchbackt. Sind alle diese Wörsing-Viertel recht schön dunkelgelb gebacken, dann lege man sie auf Brod zum ablaufen, und halte die schon vom Schmalz abgetrauften an einem warmen Ort, oder auf einem Hafen mit heissem Wasser auf einer Schüssel warm, mache vor dem Backen eine gute Buttersoos, worin Muskatnuß, eine Zwiebel mit ganzen Nelken und ein wenig Citronenschalen gekocht wurden, oder eine Krebssoose mit oder ohne

Fleischbrühe und richte diese durch einen Seiher darüber an. Auch kann man den gebackenen Wörsing mit einer Citronen- oder Spargelsooße anrichten.

## 24. Karviol mit Parmesan-Käs als Fasten- und Fleisch-Gericht.

Brühe, nachdem der Karviol schön abgeputzt und in grössern Blumen abgeschnitten ist, diesen ohne Salz nicht ganz weich, lasse Butter zergehen und tunke jede Karviol-Blume darein. Dann schmiere ein Auflaufblech oder eine Schüssel von Porzellan oder Steingut, welche das Kochen aushält mit Butter, lege den Karviol darein, streue halb Finger dick geriebenen Parmesankäs darauf, dann ein wenig von dem aufgeriebenen Milch- oder Semmelbrod, auf diese lege von recht gutem Butter Schnitten herum, giesse eine obere Kaffeetasse voll Rahm daran, und stelle es auf einen Dreyfuß in eine Bratröhre, daß es oben auch Farbe bekommt, oder decke einen Deckel darauf, und lege auf diesen glühende Kohlen, damit es gleichfalls oben Farbe bekommt.

Der solchergestalt zubereitete Karviol dient zur Fastenspeise, kann aber, wenn man statt dem Milchrahm Fleischbrühe nimmt, als Fleisch-Speise gelten. An Fasttagen wird auf dem Rost gebratner oder im Schmalz gebackener Hecht, oder Sterne und Blumen, blos von Butterteig gebacken, dazu gegeben. An Fleisch-

Digitized by Google

Tagen kann Ragout oder kleine Fleischpastetchen als Auflage servirt werden.

## 25. Bohnen (Fisolen) auf französische Art.

Recht junge Bohnen-Schoten werden, nachdem sie geschlissen und abgezogen sind, in 2—3 Theile zerschnitten, gewaschen, in Salz-Wasser ganz weich gekocht und abgeschaumt; dann nimmt man das Grüne von jungen Zwiebeln, auch Schlotten, Zwiebelröhrchen genannt, schneidet diese fein, wiegt Petersilie damit, und dünstet dieses Gewiegte in heissem Butter, legt dann die abgeschnittenen Bohnen, nachdem das Wasser von ihnen abgelaufen, dazu, und dünstet sie eine halbe Stunde, pfeffert sie, und drückt den Saft von 1 oder 2 Citronen durch einen Seiher daran. Alles dieses muß gut eingekocht seyn, und nur wenig kurze Soos haben. Zur Auflage ist frischer Häring, nachdem er vorher gewaschen, schön getheilt und ausgegrätet worden, nett auf einem Teller, um den in die Mitte aufgestellten Kopf, in welchen der getheilte Schweif durch die Augenhöhlen gesteckt wird, geordnet, sehr dienlich. Oder es können Karminaden, gebackene Hühner auch Senf dazu gegeben werden.

## 26. Bohnen anderer Art.

Gute Bohnen werden nach Belieben geschnitten, gewaschen und gleich in Fleischbrühe mit etwas gewiegten Zwiebeln, Bohnenkraut



Digitized by Google

(Josephle) und Peterling gesotten, gepfeffert und gesalzen, wenn dieses nicht schon mit der Brühe geschehen ist. Nun werden sie dergestalt gesotten, daß sie gerade vor dem Anrichten recht schön weich sind; in recht guter Butter oder Schmalz werden 2—3 Löffel voll Bröseln von Milchbrod oder mürber Semmel recht schön gelb, und so daß sie nicht mager sind, geröstet, die Bohnen angerichtet und die Semmelbröseln siedend heiß darauf gebrennt und aufgetragen. Geräuchertes Fleisch, geräucherte Zunge, auch gebratene frische Zunge, marinirte Häringe, sind gute Auflagen hiezu.

### 27. Bohnen mit saurem Rahm.

Man brühe Bohnen und mache eine Einbrenn von gewöhnlicher Art, bringe sogleich an dieses sauren Rahm und lasse die Bohnen einkochen. Man kann auch gute Milch nehmen, und dann die ausser dem dazu nöthige Fleisch-Brühe ganz weglassen. Omeletten (Eyerkuchen) sind hiezu die geeignetste Auflage.

### 28. Kartoffel mit Milch als Fasten-Essen.

Schäle grosse Kartoffel, schneide diese in ziemlich grosse Würfel und wasche sie aus einem heissen Wasser rein, gib ihnen dann ein zweytes heisses Wasser, lasse sie darin eine Viertelstunde stehen, nimm sie nach diesem heraus, und lasse sie im Seiher ablaufen. Inzwischen siede ein halb Maas gute Milch oder Rahm, rühre einen Löffel voll des schönsten Mehls mit

Digitized by Google

einigen Löffel voll Rahm an, oder thue wenn man Milch nimmt, in dieſe ein groſſes Stück Butter, verrühre dieſes mit dem angezeigten Löffel voll Mehl, und laſſe es unter beſtändigem Umrühren mit ein wenig Pfeffer und Salz wieder aufkochen. Wer es liebt, kann Zwiebel und Peterſilie dazu thun. In die kochende Milch wirf die Kartoffel, laſſe ſie ſo lange kochen bis ſie wenig Brühe haben, und trage ſie ſo zu Tiſche. Auf dieſes Faſtengemüs können Goldſchnitten aufgelegt werden.

## 29. Kartoffel mit Stockfiſch.

Beym Sieden des Stockfiſches iſt immer Hauptſache, daß er nicht hart werde, und daß man ihn daher ungeſalzen ſiede. Das erſtere wird am beſten dadurch bewirkt, daß man den gewäſſerten Stockfiſch in kaltem Waſſer zuſetzt. Hiezu nehme man ihn aber nicht in Büſchel gebunden, ſondern ganz und aufgebundene Stücke, welche von weitem zum Feuer oder in einem Tiegel mit kaltem Waſſer auf nicht zu ſtarke Kohlen geſetzt, und ſo lange geſotten werden, bis das Waſſer einen weiſſen Rand bekommt. Stark kochen darf er nie, aber auf die angegebene Weiſe zugeſetzt, darf er 2 — 3 Stunden am Feuer oder auf ſchwachen Kohlen ſtehen. Dann gießt man ihn in einen Seiher und thut alles Hautige und die Gräten davon. Iſt dieſes geſchehen, dann wird ein Aufzug- oder Auflaufblech ſtark mit Butter geſchmiert, und dieſes mit den wenig geſottenen und in

Scheiben geschnittenen Kartoffeln ganz ausgelegt. Die Kartoffelscheiben werden mit einem gewaschenen, ausgegräteten und gewiegten Häring überstreut, auf diese eine Lage Stockfisch und einige Löffel voll süssen Rahm mit ein wenig geriebenen Semmelbröseln gethan, auf und zwischen diese Lage Butter gelegt, und dann wieder auf die vorige Art Kartoffel, Häring, Rahm, Semmelbröseln und dann Butter gethan, und damit fortgefahren, bis 2 oder 3 Lagen gemacht sind. Die Oberfläche jeder fertigen Lage wird mit Semmelbröseln und frischer in Platten geschnittener Butter belegt, welches auch mit der obersten Lage geschieht. Die so hergerichtete Speise wird auf Kohlen gesetzt, zugedeckt und mit auf den Deckel gelegten Kohlen gebacken, oder in eine Bratröhre auf einen niedrigen Dreyfuß gestellt, damit es oben hübsch gefärbt wird. Gesalzen darf dieses wegen dem dabey gebrauchten Häring nicht werden, lag er jedoch vorher lange im Wasser, dann darf etwas Salz und Pfeffer, letzterer nach Belieben, hinzu gethan werden. Diese Speise kann als Zwischen-Platte oder an Fasttagen als Gemüse gegeben werden. Das Backen erfodert eine halbe Stunde.

## 30. Weinbeer-Gemüs.

Ein halbes Pfund Weinbeer und 6 Loth grosse Rosinen werden gewaschen, geklaubt, mit Zimmt und etwas Citronenschalen, und mit einer halben Maas, zwey Theil Wein und ein

Theil Wasser, zugesetzt und recht eingekocht, dann werden Semmel in Würfel geschnitten, in Schmalz schön gelb geröstet und über diese angerichtet, mit Zimmt oder mit Citronen und Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

## 31. Aepfelbrey geringer Art.

Nimm gute Aepfel, von welcher Art du willst, schäle sie, und schneide sie in Schnitze, damit alles vom Kernhaus wegkomme. Setze sie mit Wein zu, oder dünste sie im Schmalz, schüttle sie oft auf, zuckere sie und lasse sie so mit Citronenschalen nebst einer Handvoll Weinbeere, ganz verkochen. Dann röste im Schmalz einige Löffel voll fein geriebene schwarze Brod-Rinde mit etwas Zucker, thue es, wenn es hochgelb ist, an die Aepfel, lasse sie zusammen noch aufkochen, und wird der Brey zu dick, so kann man mit etwas Wein nachhelfen. Man kann auch gestossenen Zimmt und Nägelein mitkochen, den Brey aber beym Anrichten mit Zucker überstreuen.

## 32. Gemüs von dürren Zwetschken.

Diese werden siedend angegossen, damit sie dergestalt erweichen, daß man den Stein auslösen kann. Sind sie sauber abgewaschen und ausgesteint, so werden sie entweder nur entzwey geschnitten oder grob gewiegt, dann Citronenschalen, gestossene Nägelein oder Zimmt, oder frische Pomeranzenschalen, (welche ohnehin so oft unbenützt weggeworfen werden), dazu ge-

Digitized by Google

than, dieses nebst den Zwetschken mit Wein, Wasser und Zucker zugesetzt und recht weich gekocht. Wer es liebt, kann sie durch einen Seiher treiben, und mit geröfteten Semmelbröseln einbrennen, oder undurchgetrieben noch aufkochen lassen. Sodann wird dieses Gemüs mit einem Schmalzgebäck belegt oder mit Pfannkuchen zu Tische gegeben.

## 33. Getrocknete Aepfelschnitze als Gemüs.

Diese müssen geschälter Art seyn und erst warm gewaschen werden, dann mit Wein, Wasser, Citronenschalen, Weinbeer, ganzen Zimmt und Zucker stark gesotten. Weich müssen sie seyn, aber nicht zerfallen; wer sie von dunklem Aussehen liebt, darf nur Zuckerfarbe mitkochen, hell aber sind sie schöner. Wenn die Soos ganz dick ist, werden sie angerichtet, mit Zucker, gestossenen Zimmt und gewiegten Citronenschalen bestreut und mit Reiswürsteln, Griswürsteln, Brandnudeln, gebrühten Kücheln oder gebackenen Kränzen, schön belegt zu Tische gegeben.

## 34. Holder im Winter als Gemüs zu kochen.

Der Holder (Flieder) zwar gemein, ist jedoch eine gesunde Speise, und überdies immer im Ueberfluß vorhanden. So kann der Holder auch für den Winter getrocknet und in reinem Papier in Schachteln aufbewahrt werden. Nimm nämlich reinen Holder, beere ihn

schön rein von den Stielen ab, mache von grossen Papierbogen Formen und thue die Beere aber nicht zu viel aufeinander hinein. Trockne sie einige Tage hintereinander, entweder auf einer heissen Herdplatte oder in einer Bratröhre, worunter kein Feuer mehr ist, oder lege sie oben auf einen gewöhnlichen Ofen oder in einen Backofen, doch immer nur bey gelinder Wärme, weil er sonst auslauft und nicht gut wird. Er wird mittlerweile öfter gewendet und geschüttelt, damit aller gleichaus trocken wird. Hat er so 3—4 Tage gewelkt und ausgedünstet, dann muß er erst wieder ganz kalt seyn, ehe er aufgehoben wird, sonst würde er grau und schimmlich werden, deshalb muß er auch an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Zum Gebrauch wird dieser gewelkte Hollunder mit Wein und Wasser, ausgesteinten und wie vorhin gezeigt, gewiegten, gedörrten Zwetschken, mit Zucker und Citronenschalen zugesetzt. Hat er eingekocht, so wird er mit in viel Schmalz gerösteten Würfeln von Semmeln, vor dem Anrichten vermischt, dann angerichtet, und endlich mit einem Gitter oder Kranz von gestossenem Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Sparsamer wird er dann gekocht, wenn man ihn mit Milch zusetzt, einen Löffel voll Mehl mit Milch daran rührt, nebst einem Stück Butter mit oder ohne Zucker mitkochen läßt. Nur muß man recht sorgfältig das Anbrennen zu verhüten suchen.

Digitized by Google

## 35. Aepfel à la Suisse.

Für zwey Kreutzer schöne Mundsemmeln werden dazu genommen, die Rinde abgerieben, aus dem Uebrigen aber dünne, runde Schnitten gemacht, auch kann man hiezu Zucker- oder Ulmerbrod nehmen und dieses in schöne, dünne Schnitten schneiden. Dann streicht man ein Auflaufblech Finger dick mit ganz frischer Butter, überlegt diese ganz mit den Schnitten und wo diese nicht zureichen, lege ein kleines Stück Semmel oder Zuckerbrod in den Zwischenraum und auch auf den Rand des Auflaufbleches, damit ja keine Stelle leer bleibe. Dann werden 6—8 grosse, gute Borsdorfer Aepfel geschält, fein wie zum Aepfelbrey geschnitten, Zucker und Zimmt darauf gestreut und recht durcheinander geschüttelt. Von diesen geschnittenen Aepfeln wird dann eine starke Handvoll auf die Schnitten gedrückt, frische Butter darauf geschnitten, wieder eine Lage Aepfel fest aufgedrückt und wieder Butter dazu gethan, und so fort gemacht bis die Aepfel alle — was Hauptsache ist — fest eingedrückt sind, daß die Schnitten eben werden. Oben darauf muß Butter gethan, ein reines, weisses Papier in der Grösse der Form mit Butter geschmiert und alles damit zugedeckt werden. So muß Alles eine starke Stunde lang im Backofen, oder in einer Bratröhre auf einem kleinen Dreyfuß backen, wobey die Form öfter gedreht werden muß, weil

Digitized by Google

es bekanntlich hinten in der Röhre immer heisser als vorne ist. Ist es auf diese Weise ausgebacken, so wird, ehe es umgestürzt angerichtet wird, aussen herum in das Blech ein Glas Kirschen- oder besser Himbeersaft gegossen und das Blech, damit sich der Inhalt ablöse, geschüttelt. Sodann bleibt es noch ein wenig stehen, zuletzt wird das Papier weggenommen, die Speise auf einen darüber gedeckten Teller umgestürzt, oder ein Auflaufblech mit Zucker oder mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Diese Speise sieht, besonders mit Himbeersaft, eben so schön aus, als sie gut ist, und kann als zweyte Gemüsplatte servirt werden.

## 36. Frische Morcheln als Gemüs.

Zu diesen nimmt man die größten Morcheln, waschet sie, schneidet das Weisse und die Stiele weg, siedet sie in Salzwasser so lange als ein Paar harte Eyer, und legt sie dann in kaltes Wasser. Aus diesem genommen, drückt man sie fest aus und schneidet sie in runde, dicke Scheiben. Inzwischen läßt man zu einer Handvoll Mehl ein grosses Stück Butter zergehen, wiegt Peterling und Schalotenzwiebel, dünstet die Morcheln mit den Zwiebeln und dem Peterling im Butter, thut so viel Mehl dazu als man zwischen fünf Finger fassen kann, würzt sie mit Salz und Muskat-Blüthe, läßt das Mehl mit anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, läßt die Morcheln

recht einkochen und gibt sie dann mit Kalbs-Karminaden, gebackenen Prieseln, gebackenen Kalbsfüssen oder einer sonst gefälligen Fleisch-Auflage auf den Tisch.

## 37. Eingemachte Bohnen.

Wie die Bohnen für den Winter eingemacht werden, ist weiter unten in dem verschiedenen Haushaltungs-Gegenständen gewidmeten Abschnitte beschrieben. Sind diese mit Salz eingemacht wie gezeigt worden, so werden sie über Nacht in lauwarmes Wasser gelegt, am andern Morgen mit einem Schaumlöffel leicht herausgenommen und gleich ohne Salz siedend zugesetzt. Dieses Wasser wird nach einer Stunde, weil es übel riecht, abgegossen und wieder frisches, siedendes Wasser darüber gethan, mit diesem aber gekocht bis sie weich sind. Dann gießt man sie in einen Seiher, schwemmt sie mit kaltem Wasser recht ab, und läßt sie ablaufen oder drückt sie leicht aus. Inzwischen wird Butter oder gutes Schmalz heiß gemacht, die Bohnen hineingethan, Peterlingkraut, Zwiebeln und abgestreiftes Bohnenkraut zusammen fein gewiegt und mitgedünstet, dann ein Löffel voll fein aufgeriebene, schwarze Brodrinde darüber gestreut, und wenn das Brod eine kurze Zeit mitgedünstet hat, mit guter Fleischbrühe auch Bratenbrühe aufgegossen, gepfeffert und so wieder recht eingekocht, daß sie nur wenig dicke Brühe haben. Man kann abgebräuntes Hammelfleisch, Bratwürste, oder geräucherte

Digitized by Google

Fleischgattungen kalt und warm, auch grillirte Rehbrust als die schmackhafteste Auflage dazu geben. Wer es liebt, kann weisse Bohnenkerne über Nacht einwässern, diese in Salzwasser weich sieden, und sie vor dem Anrichten unter die eingemachten Bohnen mischen.

## 38. Weisse Rüben mit süssem Rahm.

Man nehme kleine weisse Rüben, schäle sie und schneide grosse Würfel oder schöne gleiche Schnitze daraus, diese siede man in Salzwasser ganz weich. Dann lasse man 3—4 Loth Butter zergehen, und mit einem Kaffeelöffel voll schönstes Mehl nur anlaufen, giesse den vierten Theil einer Maas guter Milch, oder besser süssen Rahm dazu, thue wenig Salz und Muskatnuß hinein, und lasse es wieder einige Mal aufkochen. In diese Mischung bringt man die Rüben, und hat alles miteinander aufgekocht, so werden 2—3 Eyergelb mit einigen Löffeln voll süssen Rahm verkleppert und daran gerührt, das Gemüs aber nicht mehr aufgekocht, sondern gleich auf einen warmen Teller oder in eine erwärmte Schüssel angerichtet. Dieses Gericht kann als beym Nachtgemüs zum Abendessen dienlich mit gebackenen Auflagen, Fisch-Karminaden oder mit Pastetchen gegeben werden.

## 39. Gut gekochtes Sauerkraut.

Lege in einen Tiegel zuerst ein Stück Gänsefett oder gutes Schweinschmalz oder auch recht

Digitized by Google

gute Butter und Zwiebel, sodann die Hälfte von dem Sauerkraut, welches zum Kochen bestimmt ist. Auf dieses lege ein Stück Schweinefleisch, wieder geschnittene Zwiebel und die andere Hälfte Sauerkraut, giesse dann darüber den vierten Theil einer Maas rothen oder weissen Wein, halb so viel kaltes Wasser, thue Salz und Pfeffer hinzu, und lasse das Ganze unausgesetzt kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgelegt, das Kraut mit wenig Mehl aufgestaubt, oder ein Stück Schmalz heiß und mit einen Löffel voll weissem Mehl gelb gemacht. In diesem wird eine Handvoll geschnittene Zwiebel mitgedünstet, und das Gedünste siedend heiß an das Kraut gethan, dann wird dieses umgerührt, ein wenig Fleischbrühe und Wein hinzugegossen, so noch eine Stunde gekocht und hernach angerichtet. Vor dem Anrichten kann man einen in Schnitze getheilten Borsdorfer Apfel, oder wenn es die Jahreszeit erlaubt, einige frische reife Zwetschken mitkochen, doch ist dieses nicht für einen Herrschafts-Tisch, für einen solchen muß das Kraut mit gebranntem Zucker glänzend gemacht, und mit viel rothem Wein gekocht werden. Hiezu sind Rebhühner die beste Auflage, oder ein auf italienische Art zubereiteter Hecht. Das Schweinefleisch muß gleichfalls auch für den Herrschafts-Tisch wegbleiben, oder es wird mit Häring, wie es bey den Braten angezeigt worden, dazu gegeben.

Digitized by Google

## 40. Sauerkraut mit Stockfisch.

Das Kraut wird wie oben gemeldet mit Wein gedünstet, nur bleibt hiebey jede Obstgattung weg. Inzwischen nimmt man 2—3 Bund Stockfisch, reinigt diesen von Haut und Gräten, ferner einen Häring, wascht ihn, zieht ihm die Haut ab, grätet ihn aus und wiegt ihn nebst 2—3 Zwiebeln. Dann nimmt man eine Platte, schmiert sie mit Butter und läßt sie stehen. Unterdessen nimm 5—6 Loth Butter und röste in dieser eine kleine Handvoll Semmelbröseln, dünste zuletzt das Gewiegte sammt dem Stockfisch damit, und belege die Platte mit Sauerkraut, dann mit dem Stockfisch, gedünstetem Häring und Zwiebel, auf diese wieder eine Lage Kraut, Häring, Stockfisch und Zwiebel, und fahre so fort bis alles mit 2—3 Lagen aufgegangen ist. So aufgeschichtet lasse es noch eine halbe Stunde in einer Bratröhre oder in heisser Asche stehen, und belege es nach diesem als ein Fasttaggemüs mit gebratenem Häring.

Um die Häringe zu braten müssen sie aufgeschnitten, ausgenommen, und sodann 2—3 Tage, je nachdem sie alt oder neu sind, in Wasser gelegt und alsdann über Nacht am Schwanz aufgehängt und so getrocknet werden. Dann schmiert man einige Bogen reines weisses Papier auf einer Seite mit Butter, formt daraus, wie zum Bisquit, eine Bratpfanne, stellt diese auf einen Rost auf schwache Kohlen, legt die Häringe sogleich hinein und bratet sie lang-

Digitized by Google

sam schön gelb. Unterm Braten kann man sie öfter mit Butter bestreichen und öfter umwenden, damit sie von beyden Seiten schön gelb werden. Wer die scharfe Soos im Papier liebt, kann auf einem warmen Teller die Papierform mit auftragen.

## 41. Hopfenkeime als Gemüs.

Die Hopfenkeime werden, wenn sie noch klein sind, gebrochen, in warmem Wasser rein gewaschen oder rein geschabt, dann unten abgeschnitten und in Salzwasser gesotten bis sie fast weich sind, nachher kalt abgeflößt und abgegossen. Vorher schon mache eine gute Butterbrühe, koche in dieser junge in Viertel geschnittene Tauben, oder ein Paar Kalbspriesseln, oder nur Kalbfleisch eine gute halbe Stunde. Vor dem Anrichten giesse die Soos durch einen Seiher an den Hopfen, lasse ihn nebst der dazu gewählten Fleischgattung noch kochen, und gib ihn mit Muskatblüthe oder Muskatnuß auf den Tisch. Das Fleisch kann man auch gänzlich weglassen, ihn ohne dieses kochen und dagegen über einen Fleischkuchen oder Hirnpolster anrichten, nachdem die Brühe vorher mit Eyergelb angerührt worden. Beym Kochen kommt es stets darauf an, ob man sparen will oder sparen muß. Ist der Hopfen dick genug eingekocht, so kann man ihn mit gebackenen Eyern oder mit gebackenen Schnitten, auch mit Bratwürsten belegt geben. Er ist ein sehr gesundes Abendessen, besonders mit Kalbfleisch oder Tauben.

Digitized by Google

## 42. Gebackene Storzeneri- oder Schwarz-Wurzel.

Von dieser Wurzelgattung sind die jüngsten die sich gerne brechen lassen, zum Kochen immer die tauglichsten, zum Backen hingegen kann man die Stärkern anwenden. Diese werden geschabt, und in Essig und Wasser oder in Mehl und Wasser gelegt, damit sie weiß werden. Sind alle rein geputzt und zugeschnitten, dann werden sie in Salzwasser weich gesotten und auf ein Tuch oder in einen Seiher gegossen, daß das Wasser davon ablaufe. Inzwischen macht man einen Brandteig oder gebrühten Teig, tunkt sie darin um, backt sie im Schmalz gelb und macht eine Krebssoos oder eine braune Fastensoos darüber, dann ist es Fastenspeise. Eben so können Spargeln gebrochen, gebrüht, gebacken und mit guter Butter-Soos gegeben werden.

## 43. Italienische Erdtoffeln, Artischoken, Erdbirn genannt.

Die kleinen Erdtoffeln bleiben ganz, werden aber wie die größern zweymal heiß gewaschen, geschält und dann in Würfel geschnitten. Nun brenne Butter mit Mehl hellgelb, und fülle dieses mit Jus oder guter Fleischbrühe auf, thue Salz, Muskatnuß oder Muskatblüthe dazu und lasse es zusammen eine halbe Stunde kochen. Jetzt nimm die Erdbirn aus dem



Digitized by Google

heissen Wasser dazu und lasse sie mitkochen bis sie weich sind. Sind sie fertig, so werden sie mit Eyergelb angerührt auf den Tisch gegeben. Am besten schmecken hiezu Tauben, doch darf diese Speise nicht stark gewürzt werden. Als Auflage werden gebratene Kalbs- oder Rindszungen, oder gebackene Kälberfüsse gegeben.

## 44. Gefüllte Erdbirn (Kartoffel).

Wenn schon die Erdbirn unter die gemeinsten Speisen gezählt werden, so können aus diesen doch die verschiedenartigsten Speisen und sogar Gerichte für Herrschafts-Tafeln zubereitet werden. Die folgende Weise aus Kartoffeln ein leckeres Gericht zuzubereiten gehört unter diese.

Nimm grosse runde Erdbirn und schneide, wenn sie nicht von einerley Grösse sind, sie möglichst gleich, schäle sie, schneide oben einen Deckel und unten ein Blättchen ab, daß sie stehen bleiben, wasche sie ab und stelle sie in einen Seiher zurück, wenn, was besser ist, die Fülle nicht schon vor dem Schälen hergerichtet würde, denn die Erdbirn entfärben sich gerne, und werden, wenn sie zu lange im Wasser gelegen, im Dünsten nicht mehr schön gelb. Nun verkleppert man ein Paar Eyer, salzt sie und backt diese in Schmalz, doch so, daß diese ja nicht zu braun werden. Ferner werden Schalotten geschält, einige Stückchen ausgegräteten Häring oder 2 Loth geputzte und ausgegrätete Sardellen genommen, die Eyer sammt der vom Backen übri-

gen Butter und den andern Sachen noch heiß auf 3 — 4 abgeriebenen Semmelschnitten gethan und alles nebst ein wenig Citronenschalen recht fein gewiegt; wer es liebt, kann auch etwas Petersilie dazu nehmen. Nun kommt alles in eine Schüssel und wird mit ein wenig süssem Rahm oder blos mit Eyerweis angerührt, gepfeffert, die Erdbirn damit ausgefüllt und der Deckel mit einem kleinen Hölzchen darauf befestiget. Dann wird Butter oder Fett von einer guten Jus in einem Tiegel mit einem Kohlendeckel heiß, doch nicht braun, gemacht, die Erdbirn eine an die andere darein gestellt, wohl zugedeckt, ein Paar Löffel voll Brühe dazu gethan, mit ein wenig Salz bestreut und immer mit einem in Butter getauchten Pinsel geschmiert und übergossen. Inzwischen macht man eine Butterjoos mit Citronen und Gewürznelken, ist diese kurz dick eingekocht, so werden die Erdbirn auf ein Teller geordnet und die Soos darüber angerichtet. Man kann die Erdbirn auch mit Farce jeder Art füllen, in einer Krebs-Sooſe geben, und die Erdbirn mit gespaltenen Krebsschwänzen bestreut, auftragen. Es ist immer eine Gastspeise und bedarf anstatt der Auflage nur einen Kranz, Blumen oder Sterne von Butterteig.

## 45. Kastanien-Brey.

Schäle 2 Pfund frische Kastanien sauber, reibe sie auf dem Reibeisen, mache eine Maas

gute Milch siedend, thue zwey Loth Butter darein, rühre die geriebenen Kastanien dazu und lasse sie darin aufkochen. Dann rühre zwey Eyergelb mit ein Paar Tropfen süssen Rahm ab, thue dieses unter den Brey, lasse ihn noch kochen bis er sich am Boden gelblicht anhängt, richte ihn an, stelle das Geschirr auf heisses Wasser bis der Brey eine glatte Haut hat, bestreue ihn mit Zucker und brenne eine schöne Glasur mit einer glühenden kleinen Schaufel oder einem Schmalzstecher, darauf. Man kann ihn anstatt zu zuckern auch salzen, und mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln geschmelzt auftragen. Wer es liebt, kann den süssen Brey mit Citronenschalen oder Vanille kochen; süß ist er theils an sich selbst, theils wird er es durch Aufbrennen mit Zucker.

## 46. Aepfel-Würstle.

Hacke oder wiege rein geschälte, geputzte Aepfel klein. Zu 12 Aepfeln nimm 4 Loth abgeschälte Mandeln, nebst der Schale von einer halben Citrone und dünste die Aepfel in etwas Butter. Röste eine halbe geriebene Semmel in heissem Schmalz, aber ja nicht braun, thue die Mandeln und etwas Zucker und Zimmt dazu, dann mache Schmalz heiß, tunke einen Blechlöffel in Schmalz, daß sich die Aepfel ablösen, lege von dem Angerichteten länglichte Würstle in das Schmalz und backe sie wenig. Inzwischen nimm viel Zucker, etwas Wein oder auch nur Wasser, ein wenig Citronensaft, und

Digitized by Google

lasse dieses zu einer Sulz sieden bis es sich spinnt, lege die Würstle darein, lasse sie darin aufsieden, daß sie überall glänzend werden, wende sie öfter um, und gib sie, wenn sie fertig sind, mit fein gewiegtem Citronat bestreut zu Tische.

## 47. Wörsing-Würstle als Gemüse oder in Suppen.

Hiezu kann man blos abgebrühte und z. B. beym Füllen des Wörsings übrig gebliebene Blätter verwenden, welche man abschwemmt, fest ausdrückt und mit einer Zwiebel und etwas Peterling fein wiegt. Alsdann röstet man eine Handvoll Semmelbröseln von Milch- oder mürbem Brod gelb in Butter, thut dazu den gewiegten Wörsing mit Muskatnuß oder Muskatblüthe und Salz, oder nur Salz und ein wenig Pfeffer, nebst zwey bis drey Löffel voll süssen Rahm und rührt ihn mit zwey Eyern und einem Dotter recht ab, streicht das übrige Eyerweiß auf einen Holzteller, macht mit einem Löffel von dem Gerührten länglichte Würstle, bestreicht diese mit dem Eyerklar und backt sie aus dem Schmalz gelb.

In Suppen von gebähten Schnitten aufgekocht oder eigens eine Butterbrühe dazu gemacht, gibt man diese Wörsing-Würstle entweder als Suppe oder als Gemüs zu Tische.

## 48. Rothe Rüben als Gemüs.

Die hiezu erfoderlichen rothen Rüben (Randig) werden wie die weissen geschält, dann in

Würfel geschnitten und gewaschen. Ist das Wasser davon in einen Seiher abgelaufen, so werden sie mit wenig gesalzenem Wasser schnell und kurz, aber ja nicht weich gesotten und das Wasser davon abgegossen. Inzwischen wird Butter heiß gemacht, die Rüben aus dem Seiher in welchem das Wasser abgelaufen darein gelegt, diese mit wenig Pfeffer und Salz bestreut und so öfter aufgeschüttelt gedünstet, dann mit Semmelbröseln oder Mehl übersäet, welche ein wenig mitgedünstet werden, und Jus oder gute Fleischbrühe und saurer Rahm daran gegossen, und so vollends aufgekocht, ohne sauren Rahm gekocht, werden sie mit Gries anstatt mit Mehl übersäet.

## 49. Schatron-Gemüs.

Nimm kleine weisse und schöne grosse gelbe Rüben von hochgelber oder Orange-Farbe, schäle sie rein ab, schneide sie in Platten, stich diese mit einem Ausstecher aus und blanschire sie ab. Nimm dann ein rundes Kasserol, belege es mit fein geschnittenen Speckplatten, und auf diese bringe die schön ausgeschnittenen Platten von den gelben und weissen Rüben. Inzwischen muß recht gut gekochter Spinat nebst recht guten Frikassee von Kalbfleisch oder Kalbsprieseln hergerichtet seyn. Auf die im Kasserol geordneten Rüben wird der Spinat gethan, doch so, daß er auf der Seite höher, in der Mitte tiefer liegt, in die Spinatgrube fülle das Frikassee und drücke alles dieses wohl ein. Bringe dann

Digitized by Google

auf den Spinat neben herum eine doppelte Reihe von gelben und weissen Rüben, und giesse nicht viel aber recht gute Jus=Soos daran. So lasse es in einer Bratröhre dünsten bis der Speck unten anfängt wohl gelb zu werden, stürze es sodann auf eine warm gemachte Schale, nimm den Speck davon, giesse ein wenig gute Wurzelbrühe darüber, streue etwas gestossene Muskatblüthe darauf und gib es statt einem Gemüs zu Tische. Die Schönheit dieser Speise gibt ihr das Recht auf Herrschafts=Tafeln zu stehen.

## 50. Melonen=Mus.

Nimm eine recht feine Melone und hänge sie, wenn es die Zeit erlaubt, an einem am Stiel festgemachten Band 3—4 Tage lang in die Sonne, dann schäle sie ab, nimm das Netz sammt den Kernen heraus und schnitzle die Melone in länglichte Schnitze, welche so fein wie die zu einem Apfelbrey bestimmten Aepfelschnitze seyn sollen. Die so hergerichtete und geschnitzelte Melone wird nebst einem Glas Wein und viel gestossenem oder ganzen Zimmt und gestossenen Nelken in einen reinen Tiegel auf Kohlen gesetzt und öfter mit einem silbernen Löffel umgerührt. Ist die Melone zum Brey verkocht, dann wird (ist die Melone klein) 2—3 Eßlöffel voll gestossener oder aufgeriebener Zwieback hinzugethan und mitgekocht bis der Brey dick ist und keine Brühe mehr hat, der alsdann mit gestossenem Zimmt und Zucker überstreut zu Tische gegeben wird.

Digitized by Google

## 51. Birn-Mus.

Die geschälten Birn schneide in 6 Theile und thue das Kernhaus mit den Kernen heraus; dann mache recht frisches Schmalz heiß, lege die Birnschnitze darein und lasse sie, oft aufgeschüttelt, zugedeckt dünsten, aber ja nicht braun werden. Hiezu füge noch geschnittene Citronenschalen, etwas ganzen Zimmt, ein Paar Gewürznelken nebst einem Glas Wein und lasse sie weich kochen, sodann treibe sie mit dem Kochlöffel durch einen Seiher, lasse das Durchgetriebene noch einmal aufkochen und gib es mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische. Als Auflage hiezu sind Pfannenkuchen und Omeletten einfacher Art recht gut, auch gebrühte Kücheln.

## 52. Saubohnen.

Löse die Körner aus den Schoten, siede die erstern in einem großen Tiegel oder Hafen, in welchem sie hinlänglich Raum haben, so lange in Salzwasser bis sie weich sind, giesse sie ab, lasse ein Stück Butter zergehen und wiege indessen Schalottenzwiebel und Peterlingkraut recht fein, welches zusammen in den Butter gethan wird, und zusammen ein wenig dünsten muß. Hierauf werden die Bohnen nebst einem Stück rohen Schinken und etwas Pfeffer hineingethan, welche zugedeckt fortdünsten, mitunter aber öfter geschüttelt werden sollen, um dem Anhängen der Bohnen vorzubeugen. Hängen sie sich demungeachtet an, so wird etwas Fleischbrühe dazu

Digitized by Google

gegossen, doch schmackhafter werden sie ohne Brühe. Vor dem Anrichten wird der Schinken heraus genommen und zu anderm Gebrauche beseitiget, die Bohnen aber mit einer Auflage, als: gebratene Zungen, Karminaden, gebackene Leber und dergleichen zu Tische gegeben.

## 53. Zelleri als Gemüs.

Wenn die Zelleri sauber geschabt, alles kleine davon geschnitten und abgewaschen ist, macht man nach der Grösse der Wurzel 4—6 Stücke aus ihr, siedet diese dann in Salzwasser, jedoch nicht ganz weich, röstet auf 4 Zelleri in einem Stück Butter eines Hühnereyes groß einen Kochlöffel voll vom feinsten Mehl, rührt dieses mit Fleischbrühe oder Jus an, thut Salz und Muskatnuß sammt etwas Pfeffer dazu, und läßt die Zelleri vollends darin auskochen. Mit grillirtem Geflügel, gebackenen Hühnern oder Kälberfüssen belegt, ist dieses Gemüse recht gut.

## 54. Gefüllte Artischoken.

Fünf und zwanzig abgesottenen Krebsen dreht man die Schweife und Scheeren aus, siedet diese im Salzwasser, bricht sie aus, und wiegt diese mit 12—18 geputzten und abgebrühten Morcheln recht zart. Dann wird der vierte Theil einer Kreutzer Semmel in Milch eingeweicht, das Gewiegte sammt der ausgedrückten Semmel nebst Salz und Muskatnuß in eine Schüssel gethan und mit 4 Eyergelb angerührt.

Digitized by Google

Während dem werden die Krebsschalen fein gestossen, in ¼ Pfund Butter geröstet, 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu gegossen, damit aufgekocht, und dann durch ein Tuch oder enges Sieb geschüttet. Von der warmen Krebsbutter müssen 2 gute Eßlöffel voll an das Gefüll gerührt werden. Diese Quantität reicht für 6 Artischoken zum Füllen aus. An den Artischoken müssen, wenn sie geputzt sind, die Stiele erst abgeschnitten seyn; dann die Blätter wegen dem Stachel ein wenig gestutzt und die Artischoken selbst im Salzwasser so lange gesotten werden, bis man die Herzblätter herausziehen kann. Dann zieht man alle innern Blätter heraus, und nimmt mit einem kleinen Löffel alles Haarige oder den Samen auf dem Boden rein aber vorsichtig, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, weg. Dann wird die Artischoke in lauem Wasser ausgeschwenkt und die Fülle in alle 6 zu gleichen Theilen gestrichen, die gereinigten Blätter werden darauf gesetzt, und die Artischoken läßt man in Butter mit ein wenig Mehl, nur leicht geröstet, anlaufen, thut gewiegte Citronenschalen dazu, füllt mit der Krebsbrühe aus, läßt die Artischoken langsam auskochen und gießt über sie die Soose.

## 55. Gefüllte Birn.

Gute, frische Birn, jedoch nicht von der weichen Art werden geschält, oben wird ein Deckel weggeschnitten und die Birn sorgfältig ausgehöhlt, damit sie hübsch ganz bleiben. Dann

Digitized by Google

werden andere Birn zur Hand genommen, geschält, in Schnitze vertheilt und das Kernhaus herausgenommen, die Birnschnitzen aber klein gehackt oder gewiegt. Auf 12 Birn bereitet nun die Köchin von 1 Ey und 1 Dotter ein gutes Eingerührtes, unter welches so lange es noch klar ist, die gewiegten Birn nebst einigen ausgekernten mit Citronenschalen vorher fein gewiegten Zibeben, Zimmt, Zucker und etwas fein gewiegte Mandeln kommen.

Während dieses alles zugerichtet wird, müssen die ausgehöhlten Birn sammt den abgeschnittenen Deckeln in Butter mit ein wenig Citronenschalen, Zucker und Zimmt und rothen Wein ganz weich dünsten. Von dem Wein darf aber nur so viel hinzugegossen werden, daß die Butter sich nicht schwarz färben kann, und die Deckel müssen früher als die Birn herausgenommen werden, weil sie sonst zerfallen. Sind die Birn weich, dann werden sie gleichfalls herausgenommen, mit dem Gewiegten eingefüllt, die Platten aber mit einer Gewürznelke als Deckel darauf befestiget. Sie werden sodann dergestalt, daß der Stiel in die Höhe sieht, auf einen erwärmten Teller oder auf eine warme Platte gestellt. Zu dem übrigen Wein wird noch frischer Wein gegossen, und ein wenig Zuckerfarbe, Gewürz, Citronenschalen, und wenn man ihn schön gefärbt will, ein wenig Tournesol dazu gethan und alles dieses zusammen so lange eingesotten bis es Faden ziehen läßt. Die Birn werden damit übergossen, mit

Digitized by Google

fein gewiegten Mandeln und Citronenschalen bestreut und mit dieser kurzen Sooſe zu Tiſche gegeben.

## 56. Gebackene Aepfel.

Man schält schöne Borsdorfer Aepfel, schneidet oben eine Platte ab und höhlt die Aepfel aus. Schon den Tag zuvor müſſen Weichſeln ausgesteint, mit Zucker, gestoſſenen Zimmt und Nelken überstreut werden und ſo über Nacht stehen. Dieſe ausgesteinten Weichſel müſſen aus der Sooſe die ſie zurücklaſſen, herausgenommen und unter dieſe ein wenig Weinbeer, Citronenſchalen, auch wohl gewiegte Mandeln gemiſcht werden. Dieſe Fülle kommt dann in die Höhlung der Aepfel, auf welchen die abgeſchnittenen Platten, wie bey den Birnen, befeſtiget werden. Die Aepfel werden nun mit einem Pinſel oder einer Feder mit Eyerklar überſtrichen, mit Semmelbröſeln von fein geriebenem, weiſſen oder ſchwarzen Brod beſtreut, und dann Semmelfarb aus dem Schmalz gebacken. Sie werden mit Zucker und Zimmt beſtreut auf den Tiſch gegeben. Die zurück gebliebene gute Weichſelbrühe kann man zu Weichſelſooſe benützen, oder ſie mit Wein dick einſieden und beym Anrichten über die Aepfel gieſſen.

## 57. Gebackene Aprikoſen.

Recht ſchöne, groſſe Aprikoſen werden abgeſchält, ſchön in der Mitte getheilt und die Kerne herausgenommen. Nach dieſem nimmt

man kleinere, geringere Aprikosen, und wenn diese gleichfalls geschält und von den Kernen befreyt sind, werden sie mit recht fein gewiegten Citronenschalen, Zucker, Zimmt und fein gewiegtem Citronat in einem recht reinen Tiegel auf Kohlen zu Brey gekocht. Ist der Aprikosenbrey erkaltet, so werden die grossen Aprikosen-Hälften damit gefüllt, dann zusammengefügt und durch die Mitte um sie zusammen zu halten, ein fein geschnitztes Hölzchen gesteckt. Vom schönsten Mehl wird mit Wein und etwas Zucker ein Teig bereitet, die Aprikosen darin umgekehrt, schön gelb aus heissem Schmalz gebacken, das Hölzchen herausgezogen und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Man kann die geschälten und entzwey geschnittenen Aprikosen in obigem Teig auch ungefüllt backen.

## 58. Gebackene Pfirsich.

Die schönen, reifen Pfirsiche werden wie die Aprikosen geschält, mitten entzwey geschnitten, die Kerne herausgelöst und der Pfirsich noch etwas mehr ausgehöhlt. Inzwischen müssen Rosinen (Zibeben) von den Kernen gereinigt, 1 — 2 Borsdorfer Aepfel fein geschnitten und diese nebst den Zibeben auch mit Weinbeeren und Citronenschalen gekocht werden. Diese müssen mit Zucker und Zimmt bestreut und mit ein wenig fein gewiegten Mandeln gemischt werden. Die Pfirsiche bestreicht man ganz leicht mit Eyerklar, füllt sie mit dem obigen Gefüll, ordnet sie

Digitized by Google

wieder zu ganzen Früchten, macht einen Teig vom schönsten Mehl, warmen Wein und Zucker und backt sie im Schmalz, um mit Zucker und Zimmt bestreut die gefüllten Pfirsiche zu Tische zu geben.

## 59. Weichsel-Würstlen.

Schöne, reife Weichseln werden ausgesteint, dann die Brühe davon gethan. Sollen sie aber recht gut werden, dann müssen sie gleichfalls ausgesteint, aber über Nacht in gestossenen Zimmt, Zucker und Nelken gelegt, die zurückgebliebene gute Brühe durch ein Haarsieb getrieben und aufbewahrt werden. Die Weichseln werden mit Citronenschalen gewiegt, dann ein wenig Semmelbröseln in Schmalz geröstet, einige Mandeln gleichfalls gewiegt, Zucker und Zimmt dazu gethan und mit 1—2 Eyer dieser Teig angemacht, welcher dick bleiben muß. Aus diesem werden in auf ein Brett gestreute schwarzen Semmelbröseln, Würstlen oder eine Art kleiner, aufgesetzter Fisolen gebildet, und langsam, aus nicht zu heissem Schmalz gebacken. Sie dienen trocken als Zwischenspeise oder als Nachtisch, können aber auch mit einer Sooſe, wozu der Weichselsaft mit Wein aufgefüllt, mit Citronen vermischt, und entweder wie bey den Aepfelwürsteln gezeigt, mit Wein eingesotten und die Würstel darin aufgekocht werden, oder man macht die Soos wie die beschriebene Weichselsooſe dazu.

Digitized by Google

# Auflagen zu den Gemüsen.

## 1. Gebackene Hühner.

Hiezu kann man immer die kleinsten Hühner anwenden, besonders wenn man sie in vier Theile zerlegt, backen will. Sind die Hühner gestochen und haben sie ausgeblutet, so muß man sie, so lange sie noch warm sind, sogleich in reines, kaltes Wasser legen, den Kopf aber nicht gleich in das Wasser tauchen, weil sie dadurch wieder etwas lebend werden. Eine Stunde nachher werden sie aus dem Wasser genommen, das kalte Wasser wird ausgedrückt und die Hühner von allen Seiten in kochendes Wasser getaucht, damit sie nicht verbrüht werden. Hierauf müssen sie ausgenommen und innen und aussen rein gewaschen werden. Die abgehäuteten Füsse werden geschränkt oder abgeschnitten und das Brustbein gebrochen. Nachher verschneidet man die Hühner in Viertel oder transchirt sie kunstmässig, salzt sie ein und läßt sie eine halbe Stunde im Salze liegen. Inzwischen wird ein wenig Peterſil mit etwas Citronenschalen gewiegt, eine Zwiebel geschält und mit Gewürznelken besteckt. Zu zwey Hüh-

nern wird eines Hühnereyes groß Butter heiß, aber ja nicht braun, gemacht, in dieſe werden die Hühner gelegt, das Gewiegte und die Zwiebel nebſt einigen weiſſen Pfefferkörnern und geriebene Muskatnuß oder geſtoſſene Muskatblüthe dazu gethan. Darin müſſen die Hühner dünſten, öfters aber umgeſchüttelt werden. Ehe ſie anfangen weich zu werden, ſchüttet man ein Glas Wein dazu, läßt alles zuſammen nur einmal aufkochen und legt die Hühner heraus. Nun nimmt man 4 Löffel voll des ſchönſten Mehls, rührt von der durch einen Seiher geſchütteten Soos das Mehl nach und nach an die an den Hühnern iſt, aber ſchön glatt, daß es keine Knollen gibt, nebſt 2 Eyergelb und dem Schnee von 3 Eyerweiß daran, und wenn es zu dick wäre, 2—3 Löffel voll Wein. In dieſem Teige werden die Hühner umgewendet und unter immerwährendem Schütteln im Schmalz ſchön gelb gebacken. Nach dem Backen läßt man die Hühner auf geſchnittenem Brod ablaufen und gibt ſie zu Karviol, zu Spargeln, zu jungen, gelben Rüben, zu Schwarzwurzel, kurz zu feinen Gemüſen als Auflage. Geſalzen wird der Teig nicht viel, weil es die Soos ſchon iſt. Will man ſie aber als Zwiſchenſpeiſe gebrauchen ſo kann man mehr Butter nehmen, beym Dünſten Mehl aufſtauben, nebſt dem Wein noch Fleiſchbrühe daran ſchütten, auf dieſe Art mehr Soos bereiten, und ſolche zu den Hühnern geſondert auftragen, dann aber Citronenſaft durch einen

Digitized by Google

Seiher an die Sooſe gedrückt und die Hühner mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut werden. Die Soos wird mit Eyergelb angerührt, die Eyer aber müſſen, wie dieſes ſtets geſchehen muß, mit ein Paar Tropfen Fleiſchbrühe vorher angerührt und die Soos durch einen Seiher daran gerührt werden.

## 2. Kälber-Füſſe.

Dieſe werden recht rein mit heiſſem Waſſer geputzt, damit ſie recht weiß werden und bleiben dann in heiſſem Waſſer eine Stunde liegen. Hierauf ſiedet man ſie in Salzwaſſer weich, beint ſie aus, ſchneidet ſie entzwey und die Klauen davon. Dann wird eine Frikaſſee-Brühe mit Wein gemacht, Mehl damit angerührt und 2—3 Eyer, die geſottenen Kälberfüſſe hinein getaucht und dieſe aus dem Schmalz zur Auflage gebacken. Man rührt auch zwey Hände voll Mehl mit lauwarmen Wein an, thut ein Ey groſſes Stück Schmalz, heiß gemacht, nebſt dem Schnee von 3 Eyer-Weiß dazu, wendet die Kälberfüſſe darin um und backt ſie langſam.

## 3. Fiſch-Karminaden.

Nimm eine Naſe oder Weißfiſch oder auch eine beſſere Art Fiſch als Karpfen, Hecht und dergleichen, ſchuppe und waſche den Fiſch, mache ihn vorſichtig auf, und nimm ihn ohne die Galle zu zerdrücken, ſorgfältig aus. Klopfe ihn ſo-

dann auf einem reinem Hackstock oder Brett mit einem breiten Messer, ziehe ihm die Haut ab, theile den Fisch der Länge nach von den Gräten und ziehe dem Fleisch die Gräten aus, die grossen Gräten, welche sammt dem Kopf gesotten werden können, geben eine gute Brühe. Suche sorgfältig alle Gräten auf und ziehe sie aus dem Fleisch, lege das Fischfleisch auf ein Hackbrett und wiege es mit Peterling, Citronenschalen und ein Paar abgeschälten Schalotten durchaus ganz fein. Zu 2 Pfund Fisch weicht man eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch ein und bis diese weicht, wird von 4 Eyern ein Eingerührtes, aber wohl fett, gemacht, unter dieses mische das gewiegte Fisch-Fleisch, thue Muskatblüthe und Pfeffer dazu, salze es, drücke nachher die Semmel aus, thue diese auch zum Obigen und rühre alles dieses noch mit 2—3 Eyern an. Dann werden viel Semmelbröseln auf ein Brett gestreut, ein voller Eßlöffel wird von dem Angerührten herausgenommen und Platten in Form der Karminaden davon gemacht, welche man auf jeder Seite in den Semmelbröseln umkehrt und an dem einen Ende eine abgeschälte Peterling-Wurzel anstatt des Beins in diese künstliche Karminaden steckt. Inzwischen lasse in einer Bratpfanne, in einer Papierform oder in einer Omelettenpfanne viel Butter heiß aber ja nicht schwarz werden, lege die Karminaden, wenn sie alle geformt und in den Semmelbröseln umgewendet sind, hinein, mache sie auf jeder Seite

schön gelb und gib sie gleich vom Backen her zu Tische, weil sie sonst schnell zusammen fallen und ihr schönes Ansehen verlieren. Bey diesen Karminaden können die eingerührten Eyer wegbleiben und das Gewiegte sammt der eingeweichten Semmel eine Viertelstunde mit Butter gedünstet, dann mit Eyern nach der Menge des Fleisches angerührt werden, dann werden sie gebacken, beym Auftragen mit gewiegten Citronenschalen und Citronensaft dazu gedrückt und mit grünem Peterling geziert, oder eine Jus-Soos oder Buttersoos mit Champignon dazu gegeben und auf beyde Arten als Zwischenspeise aufgetragen.

## 4. Schnecken-Karminaden.

Siede 12 — 25 Schnecken in Salzwasser so lang wie ein Paar harte Eyer, stich sie aus dem Häusel heraus, ziehe die Schwänze ab, wirf diese weg, weil sie die Speisen bitter und schwarz machen, reinige die Schnecken, in 3 — 4 warmen Wassern von dem Schleim, drücke sie dann heraus und wiege sie mit Petersilkraut, Schalottenzwiebel, und ein wenig Citronenschalen. Belegt man mit diesen Karminaden Sauerkraut oder Bohnen, so darf man 2 Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen dazu nehmen und recht fein mitwiegen, dagegen aber die Citronen weglassen. Inzwischen reibt man die Hälfte von einer Kreutzer Semmel und thut sie zu dem Gewiegten, dann nimm 4 Loth Butter, lasse sie zergehen, thue

das Gewiegte sammt den Semmelbröseln dazu und lasse alles zusammen ein wenig dünsten. Sind keine Sardellen dabey, so darf Salz und Muskatnuß, besser Muskatblüthe dazu kommen, mit Sardellen aber darf der Teig nur ein wenig gepfeffert werden, dann mit 1 — 2 Eyern angerührt und zu Karminaden geformt werden. Diese bestreut man auf jeder Seite mit Semmelbröseln, backt sie in vielem Butter schön gelb, wie die mit einer Papier-Kapsel in der Omeletten-Pfanne und begießt sie während dem Braten fleissig. Auf diese Art können Karminaden von Leber, von Bratwurst-Gehäck (Brät), auch von übrig gebliebenem Braten zubereitet werden, doch die Karminaden von Fischen, Krebsen und Schnecken sind immer die vorzüglichsten. In alle wird eine Peterlingwurzel, um dadurch das Bein nachzuahmen, gesteckt, wem es beliebt. Aus obigen Teig kann man mit einem Weinglas oder einem Butterblumen-Ausstecher kleine Kränze, Sterne und dergleichen ausstechen. Mangelt es an der gehörigen Zahl Schnecken, so können ein Paar Kalbsprieſen gesotten und darunter gewiegt werden.

### 5. Krebs-Karminaden.

Wasche 25 Krebse und siede diese in Salz-Wasser ab, mache sie hübsch aus den Schalen, lege die Schweife und die Scheeren bey Seite und bereite einen Krebsbutter aus den vorher ganz fein gestossenen Schalen. Dann wird eine

zweyte Parthie Krebse gereinigt und ihnen der Kopf abgehackt, daß die Galle davon kommt, dann zieht man den in der Mitte des Schweifes liegenden Darm heraus und stößt die Schalen ganz fein, siedet die Schweife und legt sie zurück. In einen Topf wird nun über die Schalen eine halbe Maas recht gute Milch gegossen und dann läßt man die Milch auf gelinder Glut einige Stunde stehen, und wenn es seyn kann, über Nacht gerinnen oder stocken, und ist sie ganz gestockt, so wird die Milch wieder durch ein Tuch gewunden und erst alsdann durch ein Sieb getrieben. Dann legt man eine Kreutzer Semmel, von welcher die Rinde abgerieben ist, in Milch und drückt sie, nachdem sie in dieser geweicht hat, fest aus, macht dann von 4—6 Eyern ein Eingerührtes in Krebsbutter, an welche, so wie es fertig ist, die Semmel gerührt werden. Nun wiegt man die ausgemachten Krebsschwänze mit etwas Muskatblüthe und Citronenschalen recht fein, was zuletzt auch mit dem fest ausgedrückten Krebstoppen geschieht. Das Eingerührte und Gewiegte wird dann mit ein wenig Salz vermengt und aus diesem Teig formt man, wie oben gezeigt, die Karminaden und steckt anstatt des Beines eine Petersilwurzel in diese. Dann werden sie in der Krebsbutter umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut und in einer Papierkapsel die mit Krebsbutter beschmiert, gethan. In diesen kommen die Karminaden auf einem Rost, unter welchen schwache Kohlen gelegt sind,

Digitized by Google

und werden auf jeder Seite nur gelb aber ja nicht braun gebacken. Sie geben an Fasttagen eine schöne und gute Auflage, und werden auch an Fleischtagen zum Wörsing, zu weissen Rüben, zu Storzeneri (Schwarzwurz) und zu Karviol gegeben. Sollen sie aber als Zwischenspeise aufgesetzt werden, so muß eine Brat-Pfanne dick mit Krebsbutter geschmiert und über diese ein wenig süsser Rahm gegossen werden, welches man bis auf ein wenig Soos wieder eintrocknen läßt. Diese Karminaden müssen stets mit der Soose übergossen werden, dann kann man sie mit den Krebseyern und gewiegten Pistazien bestreut zu Tische geben.

## 6. Gebackenes Lammfleisch.

Hiezu ist ein schönes, sogenanntes Gradel oder Halsstück, oder auch ein Rippenstück von einem jungen Lamme erfoderlich. Die dabey befindliche Niere wird weggeschnitten und das Fleisch so zugehauen, daß es zu Hand dicken Karminaden wird. Diese müssen heiß gewaschen, oder eine Viertelstunde in warmes Wasser gelegt, dann ausgedrückt, gesalzen und gepfeffert, so hergerichtet bleiben sie eine Stunde liegen, damit sie schmackhaft werden. Nach Verlauf derselben wendet man die Stücke in verklopften gesalzenen Eyern um, vermischt gutes, aufgeriebenes Semmelmehl mit ein wenig Salz, überstreut die Karminaden damit, backt sie langsam wie die Hühner aus dem Schmalz,

Digitized by Google

daß sie schön gelb werden, und belegt mit diesen Stücken des gebackenen Lammfleisches ein Gemüs oder gibt sie in Ermanglung eines Bratens, mit Peterſilkraut geziert und mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut, zu Tiſche. Zu Bohnen, jungen Kolraben, jungen Wörſing und Kartoffeln, geben ſie eine treffliche Auflage. Man kann auch ein ganzes vorderes Lamm-Viertel in Stücke hauen und ſo backen. Iſt indeſſen das Fleiſch von einem ſtarken Lamm, ſo muß es vorher ein wenig in Butter gedünſtet, oder kurz abgeſotten werden.

## 7. Gebackene Kartoffel.

Runde, ſchön gleiche und mittelgroſſe Kartoffel werden gewaſchen, geſchält und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Inzwiſchen beſtreicht man eine Bratpfanne oder ein flaches Kaſſerol ſtark mit Butter, ſchneidet jede Kartoffel in der Mitte von einander und belegt das Geſchirr ganz dergeſtalt damit, daß alle Kartoffel auf die nämliche Seite zu liegen kommen. Hierauf ſalzt und pfeffert man ſämmtliche Kartoffel, deckt ein mit Butter beſtrichenes Papier darüber her und backt ſie dann in einer Bratröhre oder mit einem Deckel zugedeckt ſammt dem Papier auf ſtarker Glut. Sind ſie auf der einen Seite gelb, ſo nimmt man das Papier weg und wendet die Kartoffeln, damit ſie auch auf der andern Seite gelb werden. Um das Schwarzwerden der Butter zu verhüten, kann

Digitized by Google

man ein Paar Löffel voll Jus-Brühe oder Rahm oder etwas Zuckerfarbe hineinthun. Mit diesen gebackenen Kartoffeln wird Sauerkraut aussen herum garnirt, oder man gibt sie zu sauern Fleischspeisen.

Die Kartoffeln können auch in Gansschmalz gebacken werden, dann darf aber weder Rahm noch Zucker dazu kommen.

## 8. Kalbs-Prieſen.

Die Kalbsprieſen werden, nachdem sie gewaschen sind, nur so lange als ein hartes Ey in Salzwasser gesotten, dann wird auf 2 Paar Prieſen 1 Ey verklopft und gesalzen. Sind die Prieſen fertig, dann schneide sie der Länge nach von einander und die Gurgel nebst der zähen Haut davon, und lege die Prieſen in die Eyer bis Schmalz heiß gemacht ist. Nimm sie hierauf Stück für Stück aus den Eyern, überstreue sie mit Semmelmehl, worunter Salz kommen muß, und backe sie recht schön gelb aus dem Schmalz, so sind sie besonders gut, (oder auch in dem Teig, wie bey dem Ochsen-Maul oder bey den Kälberfüssen gezeigt, umgewendet und gebacken) zu Endivien, Schwarz-Wurz und Hopfen, zu solchen Gemüsarten können die Prieſen anstatt dem sieden, in Salz-Wasser gleich mitgekocht werden, mit dem Fleisch gesotten, und wenn man sie backt muß man stets wohl Acht haben, daß sie beym von einander schneiden nicht zerfetzt werden.

Digitized by Google

## 9. Grillirtes Geflügel.

Von einer Gans, von einer Aente, von einem Indian oder auch von einem Kapaunen kann man die übrig gebliebene Brust sammt dem Brustbein der Länge nach durchhauen, und auch die Flügel und das vordere des Schlegels oder den ganzen Schlegel dazu nehmen. In diese übrig gebliebene Geflügelstücke macht man nicht tiefe Einschnitte, wie ein Gitter nach der Quere und nach der Länge, läßt Butter zergehen und bestreicht mit einem Pinsel das Fleisch stark mit dieser Butter. Dann nimm aufgeriebene Semmel, Petersil und einige geschälte Schalotten, wiege sie recht fein, mische alles dieses mit Salz und Pfeffer, und überstreue das bestrichene Fleisch auf allen Seiten damit, dann backe es mit Schmalz in einer Omeletten-Pfanne auf jeder Seite gelb, was auch in einer papiernen Bratpfanne oder auf einem Rost auf Kohlen geschehen kann. Man kann dieses auf einem Privat-Tisch mit Salat oder Senf-Soos geben.

## 10. Gebackener Kalbsbraten.

Von dem übrig gebliebenen Kalbsbraten eines Schlegels oder grossen Bugstückes werden länglichte schöne Schnitten gemacht, und dann ein Brand- oder gebrühter Teig gemacht, oder wie bey den Kälberfüssen beschrieben worden, ein Teig angerührt. In diesem werden die Braten-Schnitte umgewendet, im Schmalz schön gelb

gebacken, dann ein beliebiges Gemüs damit belegt. Man kann hiezu auch Schweinebraten vom Schlegel verwenden.

## 11. Erdbirn-Klöse (Knöpfle, Knötel.)

Diese werden wie bey den Suppen-Einlagen beschrieben worden, zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die geriebenen Kartoffeln erst mit den Eyerdottern abgerührt werden, dann das Mehl und zuletzt der Schnee aus Eyerweiß dazu kommt. Der Teig wird sodann beym Backen in länglichter Form eingelegt oder als Klöse geformt, nur werden diese viel gröſſer als zu den Mehlsuppen gemacht. Sie sind leicht und zu Fastengemüsen am anwendbarsten.

## 12. Toppen-Nudel.

An ein Stück guten Butter von der Gröſſe eines Hühnereyes werden 2 kleine Eyer jedoch nur eines nach dem andern gerührt, Salz und etwas Muskatblüthe nebst 2 Eßlöffel voll guten trocknen Toppen hineingethan. Dieses muß zusammen recht schaumig abgerührt und nach diesem 2 Eßlöffel voll des feinsten Mehls dazu gethan werden. Aus diesem Teig werden mit einem Löffel auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett Finger lange Nudeln geformt. Mit einer wird die Probe gemacht, ob sie im Backen ganz bleibt. Ist dieses der Fall, so werden alle in die Pfanne gebracht, und die Nudeln unter beständigem Umschütteln aus dem Schmalz ge-

Digitized by Google

backen. Sind sie aber nicht haltbar, was gewöhnlich bey zu nasser Toppen geschieht, so muß noch etwas Mehl dazu gethan werden. An den Teig kann etwas fein geschnittener Schnittling gethan werden. Zum Lattuken-Gemüs ist diese Auflage besonders zu empfehlen, weil diese Nudeln leicht und inwendig ganz hohl sind.

## 13. Gebackener Polster von übrig gebliebenem Fleisch.

In den Haushaltungen bleibt manchmal von Fischen, Lebern, Nieren, Hirn oder Fleisch etwas übrig, was noch besser als zu einem Domestiken-Essen verwendet werden kann. Hat man dergleichen Ueberreste, so werden sie kalt in hübsche Schnitten oder sogenannte Stritzel zertheilt, diese in verklopften Eyern umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut, und dann aus dem Schmalz gebacken. Das Fleisch von Geflügel, welches keine hübsche Stücke mehr gibt, kann man mit Citronenschalen, Peterling, Schalotten und etwas Mark wiegen, mit in Milch eingeweichtem, dann ausgedrücktem Brod vermischen, salzen, mit Pfeffer und Muskatnuß würzen, mit 1—2 Eyer anmachen, der Länge nach formen, in Semmelbröseln umwenden, und dann im Schmalz backen, was die sogenannten Kapaunen-Würstchen gibt. Ist die Fleischgattung zu trocken, so muß man viel Mark oder Nierenfett mitwiegen, damit es leicht und saftig werde. Hat man aber kein Mark und kein Nierenfett, so kann man das Ganze sammt

Digitized by Google

dem ausgedrückten Brod in ein wenig Butter dünsten, und dann erst mit Eyern anrühren.

## 14. Krebs-Schnitten.

Für 4 Personen werden 25 Krebse rein gewaschen, gesotten, die Scheeren und Schweife aus den Schalen gelöst, der Magen und das Haarige weggeputzt und die sämmtlichen Schalen recht fein gestossen. Ist der Mörsel klein, so ist es immer besser die Schalen, damit sie gleich fein werden, auf zweymal zu stossen. Aus diesen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter gemacht, und durch ein reines Tuch gewunden. Inzwischen nimmt man die Schweife und Scheeren, ein Stück übrigen Kalbsbraten oder eine Niere, etwas geschälte Schalotten, ein wenig Petersil und Citronenschalen, wiegt alles dieses recht fein und reibt sodann ein halb Kreutzer Semmel dazu, würzt das Gewiegte mit Salz und Muskatblüthe und bringt alles in eine Schüssel, von der Krebs-Butter werden 2 Loth zerlassen und daran gerührt. Dann muß ein reines Tuch mit Krebs-Butter geschmiert, die Fülle hineingebunden und das Hineingebundene eine halbe Stunde in Salz-Wasser zugedeckt gesotten werden. Dann läßt man es ablaufen und erkalten, schneidet mit einem Faden Schnitten davon, schmiert eine Papier-Bratpfanne mit Krebsbutter ein, bestreut die Schnitten mit Bröseln von mürbem Brod, stellt die Bratpfanne auf einen Rost mit untergelegten Kohlen und backt die Schnitten auf jeder Seite, während dem sie immer mit Krebs-

Digitized by Google

Butter übergossen werden müssen, gelb. Beym Auflegen auf ein Gemüs oder auf einen Teller werden sie mit den vorräthigen abgesottenen Krebseyern überstreut. Will man diese Schnitten als Zwischenspeise geben, so können sie auch ungebacken auf ein Teller oder auf eine flache Schüssel gelegt werden, dann wird von den Krebsschalen eine gute Sooſe mit Eyergelb gemacht, diese durch ein Tuch daran gegossen, angerührt, und dann werden noch mehr Krebse gesotten, damit es an Schweifen nicht fehle, welche man der Länge nach theilt, und mit Muskatnuß gewürzt auf die Schnitten legt.

## 15. Lungen-Würstlein.

Die Kalbslunge wird gewaschen, gesotten und mit etwas Rindsmark oder Nierenfett nebst ein Peterling, Schalotten und Citronenschalen fein gewiegt. Dann wird eine Handvoll Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu gethan und dieses mit 3—4 Eyern angemacht. Hierauf wird das Angerührte mit einem Löffel zu kleinen Würstchen geformt, in Semmelmehl umgewendet und im Schmalz gebacken oder der Teig wird in reine Bratwürstdärme gefüllt, diese Würstchen in halb Milch halb Wasser gesotten, dann abgetrocknet und in Butter schön gelb gemacht. Man kann sie zum Gemüs oder mit Senf geben. Auch in Netz gewickelt gebacken ist dieser Teig gut, nicht minder wenn man Morcheln daraus formt und diese gebacken zu eingemachten Kalbfleisch gibt.

Digitized by Google

## 16. Hirn-Würstlein.

Ein Stückchen Schweinefleisch wird von der Schwarte befreyt und fein gehackt oder Bratwurst-Gehäcke (Brät) genommen, mit gehacktem Rinds-Hirn vermischt, etwas sogenanntes Kesselfleisch von Schweinen, nebst Speck klein geschnitten, Salz, Pfeffer, Majoran, Citronenschalen und Zwiebel dazu gewiegt, ein wenig gute Fleischbrühe dazu genommen, alles recht abgerührt, dann in rein geputzte Därme oder in ein Netz gefüllt, gesotten und aufgetragen, oder dieses Eingefüllte nach dem Sieden abgetrocknet, in Butter gebacken und dann kalt oder warm mit Salat gegeben.

## 17. Knopf zu Karviol.

Sieben Loth Butter werden mit 6 Eyerdottern schön abgerührt und in dieses ungefähr 6 Eßlöffel voll gesottene und kalt abgeriebene Kartoffel gerührt, Salz und Muskatblüthe dazu gethan, das Weisse der Eyer zu Schnee geschlagen und daran gerührt. Hierauf muß ein Kasserol oder Pastetentiegel mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, mit dem Teig eingefüllt und so in der Röhre, schön hoch gestellt, gebacken werden. Man kann anstatt der Kartoffel auch 7 Loth Mehl nehmen und den Knopf sieden, anstatt ihn zu backen.

## 18. Gebackenes Ochsenmaul.

Nachdem das Ochsenmaul recht rein mit Salz abgerieben und mit heissem Wasser drey-

Digitized by Google

bis viermal gewaschen wurde, muß es eine halbe Stunde in Salzwasser sieden. Dann wird es in schöne 3 Finger breite Stücke geschnitten, in ein Kasserol Nierenfett oder geräucherter Speck gelegt, das Ochsenmaul so, daß ein Stück an das andere kommt, darauf gebracht, welches mit einer in zwey Theile zu halben Scheiben geschnittenen Citrone, mit Nelken besteckten halben Zwiebeln, Citronenschalen, Pfefferkörner, dann mit 2 Lorbeerblättern und Wurzelwerk von allen Gattungen, nebst Thimian und ganzen Ingwer, aber auf langsamen Kohlen, damit es ja nicht gelb werde, dünsten muß, später wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser hinzugegossen, und mit diesem so lang, bis es weich ist, gekocht. Nach diesem muß es erkalten, die zurückgebliebene Soos aber wird zu irgend einer geringern Speise benützt. Hierauf wird folgender Teig angemacht: Die Köchin nimmt zwey Hände voll des schönsten Mehles, läßt Wein warm werden, macht ein Stück Schmalz so groß wie ein Hühnerey heiß, und rührt das Mehl erst langsam mit dem Wein an, dann erst gießt sie das heisse Schmalz dazu, schlägt das Weisse aus 3 Eyern zu einem steifen Schnee und rührt diesen zuletzt an Obiges, salzt dieses nur wenig, trocknet die Stückchen Ochsenmaul mit einem reinen Tuche ab, wendet sie in dem Teig um, und läßt sie schön dunkelgelb in dem Schmalz backen. Dieses gebackene Ochsenmaul dient zu vielen Gemüsen als Auflage. Auch zu süssen Gemüsen, als:

Digitized by Google

gelbe Rüben, frische Zwetschken, Aepfel Prünellen, Aprikosen, Birn, Aepfelschnitzen, Weinbeergemüs und dergleichen, ist diese Auflage wohl anzuwenden.

Mit dem nämlichen Teig kann man weich gesottene Kälberfüsse, Hollunderblüthen und junge Tauben backen, nur muß das im Schmalz Gebackene während dem Backen immer geschüttelt werden.

## 19. Gries-Würstlein.

Nimm übrig gebliebenen Griesbrey oder bereite diesen auf nachbeschriebene Art zu einer Auflage auf ein süsses Gemüs, weil ein solches bey Traktamenten meist nebst einem zweyten auf den Tisch gestellt wird. Eine halbe Maas Milch muß in einer messingenen Pfanne gesotten und nebst 4 Loth guten Butter recht aneinander gekocht werden. Unter beständigem Umrühren werden zwey kleine Hände voll Gries hinein gesäet und wie ein Brandteig unter beständigem Rühren so lange mitgekocht, bis sich der Brey ablöst und recht dick ist, dann wird er in eine reine Schüssel gethan und Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben worden, dazu, nebst ein wenig gestossenen Zimmt und 2 Loth abgezogene fein gewiegte oder gestossene Mandeln. Nach diesem werden drey kleine, vorher in warmem Wasser gelegene Eyer, eines nach dem andern an den Brey gerührt, der alsdann so stehen bleibt. Zuletzt wird frisches Schmalz heiß gemacht, und aus obigem Teig werden mit ei-

Digitized by Google

nem in Schmalz eingetauchten Löffel länglichte Würstlein gemacht, in fein gewiegten Semmel-Bröseln, und diese schön gelb, unter beständigem Schütteln aus dem Schmalz gebacken. Sind diese auf Brodschnitten von Schmalz gehörig abgeloffen, so werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut und das Gemüs mit ihnen garnirt. Weil das Schmalzgebackene, wenn viel Zucker dazu kommt, vor dem Ausbacken braun wird, und auch das Schmalz vom Zucker stark schäumt, mithin leicht Feuergefahr entstehen könnte, so ist es nothwendig, wenig Zucker in das Gebackene zu thun und es lieber nach dem Backen stärker mit Zucker zu überstreuen. Zu Prünellen und überhaupt zu getrockneten Obstgattungen Gemüsen sind diese Griesswürstlein oder Klöse eine recht leichte und wohlschmeckende Auflage. Wer in der Zubereitung derselben noch nicht sehr bewandert ist, darf nie vergessen, dieses ähnliche Backwerk mit einem Stück im Schmalz erst zu probiren, ob es zusammen hält. Da oft der Gries, wenn er zu neu ist, läßt, anderer oft mehr ausgibt, so muß man, wenn der Teig zu fest ist, noch ein halbes oder ein kleines ganzes Ey daran rühren.

## 20. Mandel-Schnitten.

Stosse abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser oder einigen Tropfen frischen Wasser recht fein, weiche eine abgeriebene, entzwey geschnittene Kreutzer Semmel in Milch, drücke

ſie, wenn ſie weich iſt, in einem reinen Tuch, oder zwiſchen zwey reinen Holztellern aus, füge es zu den geſtoſſenen Mandeln nebſt ein wenig Zucker, geſtoſſenen Zimmt oder Vanille, rühre alles mit 2 Eyern recht aneinander und in dieſes ein nur wie ein halbes Hühnerey groſſes Stück zergangene Butter. Dann werden einige, von einer Semmel ſchön rund geſchnittene Schnitten genommen, dieſe in Wein oder Milch nur einmal hineingetaucht und gleich wieder herausgezogen und mit einem Löffel voll die Schnitten ſo, daß ſie hoch und ſchön rund ſind, überſtrichen. Das Aufgeſtrichene muß mit einem in Eyerklar getauchtem Löffel ſchön glatt gedrückt, die Schnitten aber aus dem Schmalz gebacken werden, und wenn man ſie weich wünſcht, gleich auf das Gemüs gelegt werden. Zu Aepfelbrey oder Weinbeer-Gemüs ſind ſie ſehr gut.

## 21. Reis-Würſtlein.

Hiezu kann man übrig gebliebenen oder auch friſchen, aber recht dick gekochten Reis nehmen und entweder abgeriebene Semmeln, oder halb Semmeln, halb fein gewiegte Mandeln dazu thun, dieſes mit 1—2 Eyern anrühren, in Semmelbröſeln auf einem Brett Würſtel formiren und dieſe im Schmalz backen. Mit dem Reis muß entweder Vanille oder Citronenſchalen gekocht, oder geſtoſſener Zimmt und ein wenig Zucker dazu gethan werden, damit ſie beſſer ſchmecken. Dieſem Reisteig

kann die Form einer Birn gegeben, und ſtatt dem Putzen eine Gewürznelke eingeſteckt werden. Am untern dünnen Theil der Birn wird vor dem Backen ein Stiel geſteckt. Dieſe künſtlich zugekochte Birne, oder jene Würſtlein, können als Auflage gegeben werden. Man kann aber auch eine Hagenbutzen- (Hiefen) Soos darüber gieſſen, oder ſie auch trocken auftragen.

## 22. Kleine Kränze oder Blumen.

Nimm 6 Loth Mehl, 4 Loth Butter, ein Eßlöffel voll geſtoſſenen oder an einer Citrone abgeriebenen Zucker und geſtoſſenen Zimmt, rühre dieſes mit 2 Eyern wohl untereinander und würde es zu feſt, ſo verdünnt man dieſe Miſchung mit ein wenig ſüſſem Rahm. Dann wird Mehl auf ein Nudelbrett geſtreut, der Teig ausgewargelt, Blumen- oder Sternmodel in Mehl getaucht, der Teig ausgeſtochen und ſo gebacken. Oder es werden aus dieſem zwey Streifen geſchnitten, rund gemacht und zu kleinen Kränzen geflochten. Wer will, kann dieſe hie und da mit einer Scheere einzwicken, damit ſie hübſcher ausſehen. Nach dem Backen wird Zucker darauf geſtreut und das ſüſſe Gemüs mit den Kränzen eingefaßt.

## 23. Glaſirter Gogelhopf.

Wer übrig gebliebenen gerührten Gogelhopf nicht wie gewöhnlich im Schmalz backen, ſondern glaſiren will, ſchneide aus dieſem runde

Scheiben, bringe fein geſtoſſenen Zucker und Zimmt auf einen tiefen Teller und wende in dieſem den Gogelhopf dergeſtalt unten und oben um, daß er eine ſtarke Rinde von Zucker und Zimmt bekommt. Dann wird der Gogelhopf aus Gitterdrath geflochtenen Roſt, oder ſonſt einen rein gefegten Roſt, der aber keinen fremdartigen Geruch haben darf, auf glühende Kohlen geſetzt, auf dieſen der Gogelhopf gelegt, daß das Verſchmelzen des Zuckers und Zimmts ihm eine ſchöne Glaſur auf jeder Seite gibt. Dann muß er noch heiß auf das ſüſſe Gemüs z. B. Hollunderbeere, Zwetſchken, Aepfelbrey und dergleichen gelegt werden.

Man kann, wenn man keinen paſſenden Roſt hat, über die Zucker- und Zimmtrinde mit einer glühenden Ofenſchaufel hin und her fahren, bis der Gogelhopf die gehörige glänzende Zuckerrinde hat.

## 24. Karminaden mit Papier auf franzöſiſche Art.

Die Kalbsrippchen werden wohl geklopft, mit einem Meſſer ſauber abgeſchaben und ein Paar Schalottenzwiebel, Peterling, Baſilikum und Citronenſchalen fein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen auch Gradel genannt, nimmt man ein halb Kreutzer Brod, weicht es in Milch, drückt es, wenn es weich iſt, feſt aus, und thut es zu dem gewiegten fein geriebenen Baſilikum, nebſt Salz und Pfeffer, rührt dieſes mit 3—4 Eyergelb aneinander, ſchneidet dann Papiere

zu jeder Rippe, streift das Fleisch an den Rippen recht zurück, damit das Bein schön frey bleibe. Dann bestreicht man jedes Papier mit Butter, legt darauf ein Stück frischen Speck, überstreicht die Rippen auf beyden Seiten mit dem Angerührten, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit Faden und brät sie langsam auf dem Rost. Hierauf werden die Fäden abgeschnitten, die Rippen mit dem Papier auf die Platte oder den Teller gelegt, mit Peterlingkraut garnirt und so mit Citronensaft anstatt einem Braten gegeben, eigentlich aber zu jedem Gemüs als Auflage aufgetragen.

## 25. Grillirte Rehbrust.

Die Rehbrust wird zum Feuer gesetzt und während dem Sieden fleißig abgesäumt. In das Sudwasser müssen Zwiebel mit Nelken besteckt, Pfeffer, Ingwer, ein Lorbeerblatt und Salz kommen. Ist die Brust recht weich gesotten, dann wird sie ganz ausgebeint, in kleine 3 Finger breite und gut Finger lange Stücke geschnitten, diese werden in Butter umgekehrt, mit schwarz oder weissen Semmelbröseln, unter welche ein wenig Pfeffer, Salz und Nelken gemischt werden, bestreut, und sodann auf dem Rost oder in einer Omeletten-Pfanne in heissem Butter schön gelb gebraten. Beym Braten muß man die Rehbrust öfter mit einem Löffel mit heisser Butter übergiessen und beym Anrichten auf einen heissen Teller legen, das übrige heisse Fett darauf thun, nebst Citronensaft und ge-

Digitized by Google

wiegten Citronenschalen. Zu blauem Kraut und zu Bohnen ist es eine gute Auflage. Für einen Familien-Tisch kann die grillirte Rehbrust anstatt einem Braten mit Salat gegeben werden. Wer Platten machen will, kann die Rehbrust vor dem sieden ausbeinen, mit Bindfaden schön aufgewickelt umbinden, wenn sie weich ist, in Scheiben schneiden und so abbräumen.

---

# Butterteig.

## 1. Wasser- oder geriebener Butterteig zu kalten Pasteten.

Schlage 2 frische Eyer in eine Schüssel, giesse 4 Löffel voll sauern Rahm und ein kleines Glas Wasser dazu, schneide 28 Loth Butter darein, salze dieses alles und rühre es wohl untereinander, dann thue so viel Mehl darein, bis es ein fester Teig ist. Wenn dieser auf dem Nudelbrett gewürgt, mit den Händen geknettet und dann mit dem Well- oder Wargelholz ausgewellt, überschlagen und dieses drey bis viermal wiederholt worden ist, alsdann wird er aufgehoben und später nach der beliebigen Form vor dem Gebrauch dick oder dünn ausgewellt. Man kann zum Anmachen des Teigs auch Milch statt Wasser nehmen.

Digitized by Google

## 2. Eine geringere Art Butterteig.

Da kalte Pasteten nur wegen den Sulzen geschätzt werden, so liegt am Teig selbst wenig, wenn dieser nur haltbar ist, und ein solcher wird auf folgende Art zubereitet: Ein halb Maas Wasser wird mit einen halben Vierling Butter gesotten, dann werden zwey Pfund Mehl, nebst Salz in eine Schüssel gethan, und dieses mit dem Wasser nach und nach angegossen, bis ein fester Teig entsteht. Dieser Teig muß auf dem Nudelbrett vollends glatt gearbeitet und zu den Formen für kalte Pasteten, oder zum Teigreif, wo er sodann vor dem Backen mit Eyerweiß bestrichen wird, aufbewahrt werden.

## 3. Butterteig zu Torten und Pasteten.

Das Gelbe von 6 Eyern wird mit dem vierten Theil einer Maas frischen Wasser, nachdem es gehörig gesalzen worden, wohl verrührt; dann wird so viel feines Mehl daran gerührt, bis sich der Teig vom Rührlöffel ablöst. Nachher wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut und der Teig mit den Händen gewürgt, so lange bis er sich, wenn mit dem Finger darauf gedrückt wird, in die Höhe hebt, alsdann welle (wargle) ihn, aber nicht dünne aus. Schneide ferner 1 Pfund Butter in feinen Platten darauf herum, dann wickle den Teig zusammen, schlage ihn unten und oben übereinander und klopfe ihn mit dem Wargelholz so, daß

Digitized by Google

er an jedem Ort schön gleich wird, und keine Butter mehr gesehen wird. Während dem Klopfen, muß man ihn aber auf jeder Seite herum wenden, dann wird er drey bis viermal durch- und immer dünn ausgewargelt, nur das letztemal muß er dick bleiben. Zu Torten und Pasteten darf er von der Dicke eines Messer-Rückens seyn, und muß beym Arbeiten wenig mit der Hand berührt werden. Beym wargeln muß immer etwas Mehl auf das Brett gestreut, auch das Wargelholz öfter mit Mehl abgerieben werden.

## 4. Gehackter oder gewiegter Butterteig.

Thue 14 Loth feines Mehl auf ein Hackbrett, in diesem Mehl mache in der Mitte eine Höhlung, fülle sie mit 4 Eyergelb, drey Eßlöffel voll gestossenen Zucker, sechs Eßlöffel voll Wein und zwey Eßlöffel voll saurem Rahm aus. Diese gesammte Mischung wiege mit dem Wiegenmesser, oder hacke sie mit ein Hackmesser, unter öfterm Umwenden recht zusammen, bis es zum kneten (würgen) fest genug ist. Dann mache ihn zusammen, daß er glatt ist und wäge ihn. Zu ein halb Pfund Teig nimm 10 Loth recht guten Butter, wargle den Teig dick aus, schneide die Butter in dünnen gleichen Platten oder Schnitzeln, auf die Hälfte des Teigs, überschlage ihn, wargle ihn zwey bis dreymal aus, nachdem er immer vorher wieder zusammen gelegt worden, dann ist der Teig fertig und zu Kuchen mit Obst oder mit

Digitized by Google

allerley Eingemachtem brauchbar und gut, zu Pasteten hingegen kann er nicht verwendet werden.

## 5. Gewöhnlichste und bequemste, auch wohlfeilste Art von Butterteig.

Für die in der Kochkunst nicht sehr Bewanderten ist diese Art am leichtesten zu zubereiten und dennoch zu Kuchen, zu Schüssel- und Fleischpasteten, Rahmtorten, Auflauf einzufüllen und zu Kräpfeln recht gut anzuwenden, da er sich zu dem, wenn er anders gut gearbeitet wird, hübsch blättert. Die Art der Zubereitung ist folgende: Giesse eine obere, grosse Kaffeetasse voll kalter guter Milch in eine Schüssel. Soll der Teig aber zu Pasteten gebraucht werden, so darf er später gesalzen werden. Schneide dann von einem gewogenen Viertel Pfund Butter ein Stück von der Grösse eines Hühnereyes recht fein dazu, wäge auch genau und spitzig ein halb Pfund Mehl ab, schütte nach und nach etwas davon in die Milch und mache alles untereinander bis es so fest ist, daß man es auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett heraus legen kann. Nimm nun von dem gewogenen Mehl darunter und knete den Teig nur so lange, bis er zum Auswargeln tauglich ist. Ist dieses geschehen, so schneide den übrigen Butter in feine, dünne Stückchen oder Platten auf den Teig, wickle ihn nach der Länge und dann auch in die Querre in drey Theile und klopfe ihn mit dem,

Digitized by Google

zum öftern mit Mehl beſtreuten Wargelholz, ſchön gleich auf, dann ſtreue wieder Mehl darauf und wargle ihn ſo oft aus, bis kein Butter mehr zu ſehen iſt, und der Teig Blaſen hat, als zum Kennzeichen, daß er fertig iſt. Beſſer iſt es immer, ihn den Tag vor dem Gebrauch zu machen, oder wenigſtens den Teig 4 — 6 Stunden vor ſeiner Anwendung herzurichten. In jedem Fall, muß er aber vor dem Gebrauch oder vor dem Einlegen in die Form, noch zwey bis dreymal ausgewärgelt werden.

## 6. Saurer Rahm-Teig.

Nimm fünf Vierling ſchönſtes Mehl, eine kleine halbe Maas guten ſauern Rahm und ein Eyerdotter, ſalze dieſes ein wenig und arbeite es in einer Schüſſel recht durcheinander, ſollte der Teig nicht recht zuſammen gehen, ſo gieſſe noch ein wenig friſches Waſſer dazu, würge ihn in wenig Mehl recht glatt und laſſe ihn eine Stunde zugedeckt an einem kalten Orte ſtehen. Dann wargle ihn aus, ſchneide ferner knapp gewogene drey Viertel-Pfund Butter recht fein darauf, lege ihn zuſammen und wiederhole dieſes Auswargeln und Zuſammenlegen zweymal, nachher laſſe ihn an einem kühlen Orte, im Sommer aber im Keller ruhen. Je länger der Teig an einem kühlen Orte liegt, deſto ſchöner wird er. Am beſten iſt es, ihn den Tag zuvor herzurichten oder ihn wohl gar — wenn man warme Hände hat — im

Digitized by Google

Keller zu machen. Zu Pasteten, Kräpflen und Auflauf einfüllen, ist dieser Teig sehr gut.

### 7. Wein-Teig zum backen.

Drey Eßlöffel voll sauern Rahm, 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll guten Branntwein, werden mit Eyergelb wohl verrührt und so viel feinstes Mehl hinzugethan, daß es einen festen Teig gibt. Ist dieser gewürgt, dann schneidet man 12 — 14 Loth Butter recht fein und belegt den ausgewargelten Teig damit, überschlägt ihn, klopft ihn mit dem Wargelholz, und wellt ihn so drey bis viermal aus; nach diesem läßt man ihn 2 — 3 Stunden liegen und wellt ihn vor dem Gebrauch wieder aus. Dieser Teig ist gut, um Sterne oder Blumen daraus zu machen, welche dann mit Eyergelb bestrichen und mit Zucker und Anis oder Zimmt bestreut, in dem Backofen, oder in einer gut geheizten Bratröhre, gebacken werden. Sie können zum Nachtisch, oder als Auflage zu Prünellen, Aepfel-Brey, Rosinengemüs und dergleichen gegeben werden.

### 8. Butterteig mit Hefen.

Bringe ¼ Pfund Mehl auf ein Hackbrett und füge eben so viel Butter in Stücken geschnitten, 4 Eyerdotter, 1 Löffel voll sauern Rahm dazu, mische dieses alles, recht schnell untereinander und wiege es entweder mit einem Wiegenmesser, oder hacke es recht klein zusam-

Digitized by Google

men, beſtreue dann ein reines Tuch mit Mehl, balle den Teig zuſammen und wargle ihn zwey bis dreymal in dem Tuche aus, ſtich nun Blumen daraus, laſſe ſie auch gehen, und backe ſie aus dem Schmalz zu Auflagen oder ſchmiere ſie, wenn ſie gegangen ſind, mit Eyerklar und backe ſie zu Auflagen auf Fleiſchmus oder auf Obſtgemüſe an Faſttagen. Zum letztern Gebrauch aber, müſſen ſie mit gewiegten Mandeln und Zucker oder mit Zucker und Zimmt beſtreut, aufgetragen werden. Man kann dieſen Teig auch zu Obſtkuchen recht wohl gebrauchen.

---

# Paſteten.

## a. Groſſe Arten.

### 1. Paſtete von geſulzten Feldhühnern.

Das Haché oder die Fars (das Gefüll) zu dieſer Paſtete, wird auf folgende Art verfertigt: Man nehme 14 Loth friſchen Speck, 14 Loth Semmelbröſeln, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen und die fein abgeſchnitzte Schale von 2 Citronen. Den Citronen ſelbſt wird die weiſſe Haut vollkommen abgezogen und alle Kerne

Digitized by Google

müssen davon weggethan werden. Das Mark davon, wird zu 6—8 Schalottenzwiebeln oder wenig Knoblauch gethan und mit Basilikum gewürzt, wozu noch Estragon, ein wenig Thimian und von 2—3 Schnepfen das Eingeweide, jedoch ohne den Magen, kommt. Alles dieses muß recht fein gewiegt oder gehackt werden. Dann bringt man es in eine Schüssel und mischt es mit Salz, Muskatnuß, Nägelein und mit 2 Loth in rothem Wein gesottenen, gereinigten Trüffeln. So bleibt es inzwischen stehen. Nun werden 3 oder 4 Feldhühner bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, ausgewaschen, und sogleich von aussen, hauptsächlich aber inwendig mit Salz, Pfeffer und gestossenen Gewürznägelein eingerieben. Hat man sie schön aufgezäunt, aufgezweckt, und sind die ungerupften Köpfe abgehackt und aufgehoben worden, dann müssen sie an einem Spies, mit Butter, damit sie saftig bleiben, bestrichen, nur halb gebraten werden. Noch saftiger bleiben sie, wenn sie vorher gespickt werden. Sind die Hühner halb fertig, so thut man sie vom Spies herunter und läßt sie erkalten. Man kann sie auch entzwey schneiden, schöner aber ist es, sie ganz zu lassen. Während sie erkalten, macht man von einem recht leicht gewogenen Pfund Mehl, von ½ Pfund Butter nebst einem Ey und etwas Wasser und Salz einen festen Teig, wärgelt ihn zweymal aus und theilt ihn dann in zwey Theile. Die eine Hälfte formt man länglicht rund, bestreicht einen Bogen Papier auf einer

Digitized by Google

Seite mit Butter und legt darauf das Oval von Teig. Auf diesen kommt etwas von dem Haché, welches aber nicht bis an den Rand des Teiges kommen darf, auf dieses werden die vier ganzen Hühner eines neben das andere gelegt, sind sie aber getheilt, dann werden sie aufeinander gelegt, während dem immer Gefüll dazwischen gethan wird, doch so, daß die Brust der Rebhühner frey davon bleibt. Auf die Brust muß, wenn die Hühner nicht gespickt sind, etwas Speck gelegt werden. Nach dieser Verrichtung wird die andere Hälfte des Pasteten-Teiges eben so oval, aber etwas grösser geformt, über die Fülle und die Hühner hergelegt, gut mit dem Finger an den Boden angedrückt, und nur eine so grosse Oeffnung gelassen, daß man mit einem kleinen Blasbalg hinein kann, mit welchem die Pastete aufgeblasen wird. Ist der ovale Deckel wie schön gewölbt, dann wird auch diese Oeffnung zugedrückt, und ein hübscher Rand darüber hergelegt, der obere Theil mit ausgeschnittenem Laub von Teig oder Teig-Sternen belegt und mit Eyern bestrichen. In die Mitte oben wird ein Einschnitt, daß ein kleiner Finger hinein kann, gemacht, und in diese zusammengerolltes, mit Butter beschmiertes Papier eingesteckt, damit die Pastete nicht zusammenfällt. So muß die Pastete eine Stunde backen. Aus dem Ofen herausgenommen, muß sie auf ein ebenes Holz-Teller gethan und folgende Sulz zubereitet werden. Zu diesem Behufe werden 4 Kälber-

Digitized by Google

Füsse recht rein geputzt und zerhackt, dann ½ Pfund geraspeltes Hirschhorn in ein reines Tuch gebunden, in einem drey Maas haltenden Topf gelegt, und eine halbe Maas Wein, eine halbe Maas Essig, eine Maas Wasser zugegossen, nebst diesem kommt eine kleine Handvoll Salz, eine ganze, aber in dicke Platten geschnittene Citrone, nach zuvor herausgenommenen Kernen, eine grosse Zwiebel, 2 — 3 Lorbeerblätter, Rosmarin, Basilikum, Esdragon, ganze Gewürznelken, ganze, weisse Pfefferkörner, und ganze Muskatblüthe in den Topf, was alles bis auf eine Maas einkochen muß. Dann gießt man das Gekochte durch einen Seiher, schöpft das Fett vollkommen ab, schlägt 4 Eyerweiß zu Schnee, rührt solches daran und stellt die Sulz wieder auf Kohlen, damit sie ganz heiß werde. Nun wird eine naßgemachte Serviette an die Füsse eines umgekehrten Stuhles gebunden, und von der Sulz darein geschöpft, damit diese in ein untergestelltes Geschirr langsam durchlaufe. Lauft sie nicht mehr hell ab, so muß das Trübe äusserst langsam auf die Serviette gethan oder lieber gar weggelassen werden. Das klare Durchgelassene muß nun, nachdem alles Fett abgenommen worden, erkalten, und ist die Sulz durchaus kalt und die Pastete desgleichen, so wird das Papier oben herausgenommen, ein Trichter recht leicht in das kleine Loch gesteckt, und durch diesen die kalte Sulz hineingebracht, wobey aber die Pastete unverrückt stehen bleiben

Digitized by Google

muß, bis die Sulz recht fest daran ist. In die Oeffnung wird vor dem Anrichten der Kopf von einem Feldhuhn, der im Schnabel eine Citronenplatte hält, gesteckt, man kann auch die übrigen Köpfe in den Deckel der Pastete stecken, nur müssen die Löcher mit Vorsicht in die Pastete gemacht, und die Köpfe, nachdem sie von allem Blut rein sind, an ein kleines Hölzchen gesteckt werden, damit man keine zu grossen Löcher anzubringen nöthig hat.

Auf diese Art werden Pasteten von Haselhühnern, von Krametsvögel und von Lerchen, welche aber frisch und ungebraten, nur zugerichtet in die Pastete gelegt werden müssen, gemacht. Soll es eine Hasenpastete werden, so müssen zuvor die größten Beinstücke am Hasen ausgelöst werden, der Hase gespickt, in Wein gebeitzt und in Butter gedünstet seyn. Von schwarzem Wildpret, welches aber zuvor in Wein und wenig Essig gesotten werden muß, kann man ebenfalls Pasteten machen und mit Sulz füllen.

## 2. Hirschziemer-Pastete.

Schneide aus einem schönen Ziemer die Knochen, doch so, daß das Fleisch schön an einem Stück bleibe, klopfe dieses mit einem starken Fleischschlegel bis es mürbe wird, dann wasche es ab, häutle es, spicke es recht stark und immer so, daß die getrennten Theile durch den Speck zusammen gehalten werden, damit der Ziemer seine gehörige Form wieder bekomme.

Digitized by Google

Uebergieſſe ferner das Fleiſch mit heiß gemachtem Wein und Eſſig, ſalze es, beſtreue es mit geſtoſſenen Nelken, Pfeffer, mit grob gewiegten Citronenſchalen, und füge ein Paar Lorbeerblätter, ein wenig Krametsbeer (Wachholderbeer), Thimian, Esdragon und Baſilikum hinzu. So hergerichtet laſſe den Ziemer, der um ſeine Form zu behalten, mit Zwirn umwunden oder mit Hölzchen zuſammen geſteckt werden muß, über Nacht liegen. Dann mache einen von den verſchiedenen angezeigten Butter-Teigen zu kalten Paſteten und laſſe auch dieſen über Nacht ſtehen. Vier bis ſechs Stunden vor dem Anrichten wärgle den Teig aus, ſchneide zwey Theile davon, beſtreiche ein Backblech mit Butter, oder einen Bogen Papier und lege dieſen auf ein Blech, dann nimm die Hälfte Teig von gleicher Dicke, aber in länglichter Form und lege den Ziemer darauf, nachdem er vorher abgeloſſen, und die erwähnten Hölzchen heraus genommen wurden, oder der Faden hinweggethan iſt, der Boden des Teigs, ſo wie der Ziemer muß mit gewiegten Kappern beſtreut werden. Dann wird der Ziemer mit der andern Hälfte des Teigs bedeckt, der Teig wie bey der Feldhühnerpaſtete gut eingebogen, ein wenig aufgeblaſen, damit die Paſtete eine ſchöne Form bekommt, mit Eyer überſtrichen, mit einem Reif oder Kranz geziert, und ſo 4 — 6 Stunden gebacken. Beym Backen muß ſie in einen mit Butter geſchmierten Bogen

Papier gewickelt und 3—4 ähnliche Papierbögen darüber gethan werden, damit die Pastete nicht braun wird, ehe das Fleisch in derselben gar wird. Von Rehziemer und Rehschlegel kann man ebenfalls Pasteten auf die nämliche Art machen, nur brauchen diese nicht so lange Zeit zum backen. Wer es vorräthig hat, kann gewöhnlich gebeiztes Wildpret nehmen, und es erst vor dem Einlegen mit Gewürz und Kräuter, so wie den Boden damit bestreuen. Die Knochen kann man mit Krametsbeer, Zwiebel, Citronenschalen, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Wein, Essig und Fleischbrühe sieden, und wenn die Soose kräftig ist, eine Kappern-Soos, Rahmsoos oder Kirschensoose damit zurichten und zur Wildpretpastete serviren. Kalt schmeckt diese Pastete ebenfalls gut. Selbst von Rindfleisch kann sie gemacht werden, besonders von Rückenstücken (Lendsbraten). Auch kann man eine Fars von Fleisch, Speck, Kräuter und Gewürz in den Teig zwischen das Fleisch legen. Zu obigen Pasteten kann man auch folgenden Teig machen: Nimm nach Verhältniß der Grösse des Fleisches 1—2 Pf. Mehl und 3 Loth Butter, schneide sie in das Mehl, salze es, und mache den Teig mit recht siedendem Wasser an. Ist er fest, dann würge ihn im Mehl glatt, wärgle ihn aus, und theile ihn, wie oft gesagt, in zwey Hälften. Auch kann man in diese Pasteten, eben so wie bey der Feldhühnerpastete die Anweisung gegeben wurde, eine Sulz machen und eingiessen, dann

sind sie schöner, zumal wenn sie kalt und in dünne Platten geschnitten, gegeben werden.

Anmerkung. Besser ist das Wildpret immer, wenn es länger beitzt, zuvor Abends eine Stunde gedünstet wird, und über Nacht wieder auskaltet; dann braucht die Pastete nicht so lange.

### 3. Gansleber-Pastete.

Schneide oder wiege recht fein ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, ¼ Pf. frischen Speck, 2 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, 2 Loth Kappern, nebst der Schale und dem Mark einer Citrone, von welcher wie immer die Kerne und alles weisse Hautige weggethan wird. Das fein Gewiegte kommt sodann in eine Schüssel, und wird mit Salz, Muskatblüthe, Nelken, weissen Pfeffer gewürzt, 3 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll guten Essig daran gegossen, und wird alsdann recht untereinander gerührt. Dann mache den zu den kalten Pasteten beschriebenen Butterteig, bestreiche eine schöne Form oder ein tiefes Blech mit Butter, und belege die Form mit der gut zubereiteten Hälfte des Butterteigs. Inzwischen muß die rein gewaschene Gansleber 2 Stunden in warmer Milch oder besser in Wein gelegen haben, während welcher Zeit zweimal, wenn sie in Milch ist, frische Milch daran geschüttet werden muß, aus welcher sie genommen und mit Speck, welcher vorher in Nelken und weissen Pfeffer umgekehrt wurde, gespickt wird. Diese so gespickte Gansleber wird entweder ganz gelassen

oder in Stücke geschnitten, mit der Fars der Boden der Pastete bestrichen und die Leber darauf gelegt. Von der andern Hälfte des Teigs wird der Deckel gemacht, und dieser mit Eyer bestrichen, wornach die Pastete gebacken wird. Während dem Backen bereitet man eine gute Trüffelsoose, wie bey den Sooſen gezeigt ist, oder eine Austern- auch Kappern-Sooſe, und stellt diese, wird die Pastete warm gegessen, dazu auf, wird sie aber kalt aufgetragen, dann werden nur Trüffel mit Wein und Gewürz (siehe Trüffel-Salat) dazu gegeben.

### 4. Blinde oder aufgesetzte Pastete.

Weil das Aufsetzen der Pasteten nicht jeder Köchin gelingen will, so ist es besonders nöthig in der Zubereitung des guten Butterteigs recht bewandert zu seyn, und sich fleissig damit zu üben. Man theilt den Teig immer in zwey Theile, schmiert ein Backblech mit Butter, legt die eine Hälfte, jedoch ja nicht zu dick ausgewellt, darauf, und schneidet diesen neben ein wenig mit dem Messer schön aus. Dann nimmt man 8—10 Bogen Fließ- oder Goldschlager-Papier, wickelt jeden wie einen Ballen zusammen und legt sie neben und aufeinander, und dann einen weissen in die Runde geschnittenen Papierbogen, nachdem er zuvor mit Butter geschmiert wurde, darüber her. Wer in dergleichen Verrichtungen gar nicht geübt ist, kann sich einer hölzernen Schüssel bedienen, diese mit einem reinen oben mit Butter bestrichenen Bo-

Digitized by Google

gen Papier umwickeln, wo sodann inwendig die Fließpapier-Ballen wegbleiben. Nun wird die andere Hälfte des Teiges ausgewärgelt und darüber gethan, diese aber unten eingeschnitten, umgebogen und aneinander gedrückt, so daß nur eine kleine Oeffnung zum Einstecken eines Federkiels oder der Röhre eines kleinen Blasebalges bleibt, durch und mit welchem die Pastete aufgeblasen wird. Diese Oeffnung muß aber unmittelbar nachher, damit die Pastete ja nicht einfalle, schnell und gut zugemacht und ein hübscher Kranz darauf herumgelegt werden, der das Zugedrückte verdeckt. Zur Verzierung sticht man etwas Teig mit einem Sternmodel aus, und belegt damit blumenartig die Pastete, welche zuletzt mit dem Weissen und Gelben von einem Ey bestrichen und so gebacken wird. Ist sie fertig, dann wird oben vorsichtig ein runder Deckel herausgeschnitten, aus der Pastete das Papier herausgenommen, und sie selbst bis zum Einfüllen an einem warmen Orte aufbewahrt. Um sie zu füllen dienen Tauben, Schnepfen, frikasirte Hühner, auch Lammfleisch, schwarz und rothes Wildpret, gedämpfte Aenten u. s. w. Zu der Fülle wird ein wenig Soos gethan, die übrige aber dazu gesondert aufgesetzt.

In den Pasteten-Schüsseln werden alle Gattungen Pasteten kräftiger, allein für Herrschafts-Tische eignen sie sich nicht so gut, wie die aufgesetzten oder blind gemachten.

Digitized by Google

## 5. Krebs-Pastete mit Reisguß.

Man koche zu einer Portion auf 4 Personen ein halb Pfund Reis in Milch recht dick, in welcher vorher die gerösteten Krebsschalen ausgesotten wurden, und durchgeseiht, und lasse ihn dann kalt werden. Inzwischen macht man von 25 Krebsen und von 6 Loth Butter, wie schon gezeigt worden, schöne rothe Krebsbutter, preßt ihn durch ein Tuch, kocht die Schale in Milch aus, und in der wieder durchgegossenen Milch kocht man den Reis. Ist dieser erkaltet, so schmiert man die Pasteten-Form oder ein Aufzugblech damit, der übrige Theil Krebsbutter wird aber mit einem Ey recht abgerührt, und der kalt gewordene Reis nebst Salz und Muskatblüthe daran gerührt. Dann belegt man den Rand des geschmierten flachen Geschirres mit dem Reis, so daß er an den Seiten höher, in der Mitte aber niedriger ist. Nun wird folgendes Ragout zubereitet: Es werden nämlich 2 Paar Kalbsprieſen gesotten, abgezogen, und wenn sie kalt sind, die Gurgel davon gethan. Die Prieſen schneidet man in runde Stücke, was auch mit einem Stückchen von einem Rindsmaul, welches vorher weich gesotten wurde, geschieht. Nun werden die Böden (Käse) von 2 Artischoken in Salzwasser gesotten, und eine kleine Handvoll Morcheln gereinigt. Die Artischoken werden in Würfel, die Morcheln in Scheiben geschnitten. Alles dieses wird in gewöhnlicher Butter oder noch besser in

Digitized by Google

Krebsbutter gedünstet, und ein wenig gewiegter Peterling, Citronenschale und eine Zwiebel oder ein Paar gewiegte Schalotten hinzugethan; sodann wird ein halb Kaffeelöffel voll Mehl aufgestreut, Salz, Muskatnuß, etwas Citronensaft und einige Eßlöffel voll Fleischbrühe hinzugefügt, zusammen noch gekocht, und dann, damit es geschwinder erkalte, umgeleert. Nach dem Erkalten wird das Obige in gleiche Theile abgetheilt, und in die Vertiefung des Reises auf den Rand im Blech gethan, damit nichts heraus laufe. Unter den übrigen Reis werden 3—4 Eyer, daß er zu einem dicken Brey werde gerührt, und dieser Reisbrey auf das Ragout bis das Geschirr eben voll ist, gegossen. Ueberlaufen darf es aber ja nicht. So hergerichtet muß die Krebspastete eine Stunde im Ofen backen. Diese Reispastete kann auch ohne Krebs-Butter auf die nämliche Art zubereitet werden, und im Butterteig in klein und grossen Formen gegeben werden.

## 6. Gewöhnlichste Art Fleisch-Pasteten.

Mache wie bey dem Butterteig beschrieben die gewöhnlichste Art des Butterteigs, belege ein flaches Blech oder kleine Formen damit, oder stich mit einem Rädchen Scheiben in der Grösse einer obern Kaffeeschale aus, und lege diese jedes immer mit Eyerweiß und Gelb bestrichen aufeinander, die unterste Scheibe darf ganz seyn, die obersten aber dürfen nur aus Reifen oder Ringen bestehen. Dann mache fol-

Digitized by Google

gende Fülle: Nimm übrig gebliebenes Rindfleisch oder Kalbfleisch, wiege es mit geschälten Schalotten, mit Citronenschalen, sammt Rindsmark oder Fett recht fein, im Nothfall kann statt dessen Butter genommen werden, welche warm gemacht und das Gewiegte darin, nebst ein wenig Semmelbröseln oder einer in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel gedünstet wird, salze, pfeffere es, thue Muskatnuß nebst fein gewiegten Peterling oder für 2—3 Kreutzer grob gewiegte Kappern dazu, mache alles mit Wein und 2—3 Eyern an, daß es dick bleibt, und träufle ein wenig Citronensaft daran. Dann fülle das Leere der Reife an den sogenannten Hohlpasteten, oder die mit Butterteig ausgelegten Formen damit. Ist die Form groß genug, dann kann man einen Deckel, in welchen mit dem Messer Einschnitte gemacht sind, darauf thun, oder auch hie und da nur ausgerädelte Streife, wie ein Gitter, darüber legen. Ueber kleinere in Formen kann ebenfalls ein Deckel kommen, und auf das Gefüll, wenn es nicht schon recht gut in Butter gedünstet wurde, etwas Butter gebracht werden, zumal, da das übrig gebliebene Fleisch meist trocken, und nicht mehr so gut, als das Frische ist. Diese Art Pastete, ist sie mit Kalbfleisch gefüllt, kann zu Karviol, zu Spargeln und zu Wörsing aufgesetzt; von Wildpret aber als Zuspeise oder als Nachtisch, oder als Gabel-Frühstück kalt oder warm genossen werden.

Digitized by Google

## 7. Kalte Hasen-Pastete mit Sulz.

Nimm 3 frische, nicht zu alte ungebeitzte Hasen, häutle sie ab, und spicke sie, nachdem sie gehörig abgewaschen sind. Die Schenkel werden vom Rücken abgehackt, und jeder wieder in 2 Theile zerlegt. Dann nimm einen grossen Hasen oder 2 kleinere, ferner 3 Kalbsknoten, 4 Kalbsfüsse, ein halbes Ochsenmaul und putze alles rein. Die Knoten und Kalbsfüsse zerhacke nach der Länge in Stücken, richte eine grosse Zelleri, 2 gelbe Rüben, eine grosse Pastinat- und zwey Peterling-Wurzel, einige Storzeneri (Schwarzwurzel) auch 8 Schalottenzwiebel her, thue eine in Scheiben geschnittene, von den Kernen befreyte Citrone, die aber ja nicht bitter seyn darf, 3—4 Lorbeerblätter, ein halb Loth ganze Gewürznelken, ein Quint möglichst weisse Pfefferkörner zu dem Vorhergehenden nebst einer ganzen Muskatnuß, ein halb Quint ungestossene Muskatblüthe, ein halb Loth geschnittene, die Nacht vorher schon eingeweichte Hausenblase und für 2—3 Kreutzer geraspeltes Hirschhorn. Ueber dieses alles giesse 3 Bouteillen rothen oder weissen Wein, und lege die drey zurecht gehaltenen Hasen oben darauf und siede dieses alles zusammen. In einer Stunde haben die Hasen genug mitgesotten, worauf sie herausgenommen und sorgfältig, daß sie ganz bleiben, die Beine davon herausgezogen werden, das Uebrige bleibt zugedeckt den ganzen Tag stehen. Unterdessen wird der zu kalten Pasteten gebräuchliche Teig

Digitized by Google

in länglichter Form zurecht gemacht, und die Hälfte davon wie eine zum Deckel aufgehoben. Die Sulz, wenn sie einen ganzen Tag gekocht hat, muß immer mit Wein oder Fleischbrühe aufgefüllt werden, auch muß man fleissig darnach sehen, daß sie nicht anlegt oder anbrennt, daher muß sie in fortwährendem aber langsamen Sude erhalten werden. Glaubt man, sie habe genug gekocht, was man dadurch, wenn man einen Tropfen davon auf ein Zinngeschirr fallen läßt, erproben kann, so gießt man die Sulz durch einen irdenen Durchschlag oder durch einen grossen Seiher in ein hiezu geeignetes Geschirr, nimmt hierauf eine Serviette oder ein reines vorher naß gemachtes leinenes Tuch, breitet es über eine Schüssel aus, läßt die Sulz durchlaufen, und stellt sie ganz eben an einen kühlen Ort, wo sie bis den andern Tag unberührt stehen bleiben muß. Zur Pasteten-Form kann man dünnen Pappendeckel in der Länge einer halben bayrischen Elle und in der Höhe gut Hand breit nehmen, sie inwendig mit Butter bestreichen, den Teig auf den Boden einlegen, und auf diesen fein geschnittene ausgezackte Citronenplatten, geschälte und in schöne feine Scheiben geschnittene Schalotten oder gewöhnliche Zwiebel und abgeputztes Petersilkraut bringen, auf welche die hübsch zugeschnittene Stücke der Hasen, von welchen der Rücken in runde Platten getheilt ist, gelegt werden, auf diese werden abermals Schalotten und Citronen gethan, und diese wieder mit den Hasenstücken

Digitized by Google

überlegt. Soll diese Pastete recht gut werden, so kann man ein Stück schwarz Wildpret mitsieden lassen, und mit den Hasen in der Sulz kochen, und dann mit ihnen heraus nehmen, und ist es kalt, schön schneiden und oben herum über den Hasen legen. Beym Einlegen der Fülle und des Fleisches muß man das Entstehen leerer Zwischenecken sorgfältig zu vermeiden suchen, entstehen aber dennoch welche, dann rolle man reines Papier in kleine Ballen, doch so, daß man diese nachher gut herausziehen kann. Ueber die Pastete wird ein Deckel zierlich geformt und diese ganz dunkelgelb gebacken. Nach ihrem Erkalten wird ein Deckel herausgeschnitten oder nur eine Oeffnung in diesen gemacht, welche so groß ist, um einen Trichter hineinzustecken. Ist indessen Papier darin, so muß man den Deckel so groß ausschneiden, daß dieses gut heraus gebracht werden kann. Nach diesem thut man, so lang die Pastete noch warm ist, die Sulz hinein, oder läßt sie nur, um dieses thun zu können, wenig warm werden, aber ja nicht ganz vergehen, und sucht sie durch einen Trichter hineinzubringen. Ist dieses geschehen, dann muß die Pastete wieder an einen ebenen kühlen Ort gestellt werden, damit sich die Sulz überall einsenke und wieder schön gestehe. Beym Auftragen wird die Oeffnung mit Citronenplatten bedeckt, von welchen mehrere darauf herum gelegt werden, oder man ziert sie mit grünen Lorbeerblättern, umwindet sie wohl auch mit einem Kranz. Am schönsten wird diese Pastete in ei-

Digitized by Google

ner Melonen-Form. Dann aber versteht es sich von selbst, daß sie, ehe die Sulz hineinkommt, mit Vorsicht schön gestürzt werden muß.

## 8. Jagd-Pastete.

Zu dieser werden alle Sorten Fleisch, als Kalb-, Hammel- oder Rindfleisch und rothes Wildpret, von jedem 2 Pfund genommen, alles schön abgehäutelt, sämmtliches Fett rein davon geschnitten und all' das Fleisch in ein Finger lange und zwey Finger breite Stücke zerlegt, welche insgesammt mit dem Stiel eines Küchenmessers geklopft werden müssen. Ist dieses vollbracht, dann wird das Rindfleisch zu unterst, über dasselbe das Wildpret und sodann alles übrige Fleisch obenauf gelegt. Alsdann macht man den vierten Theil einer Maas, halb Wein halb Essig siedend, in welchen man Basilikum, Esdragon, Thimian oder Citronenkraut, 2 Lorbeerblätter, Citronenscheiben ohne Kerne, Salz, eine ganze mit Nelken besteckte Zwiebel legt, und alles dieses zusammen sieden läßt. In Ermanglung der Kräuter kann anstatt dieser Pfeffer und Krametsbeer dazu genommen werden. Von den letztern dürfen nur wenige hineinkommen, weil die Brühe leicht bitter davon wird, daher es besser ist, die Krametsbeer blos zum Fleisch zu legen. Hat nun der Wein und Essig sammt den Kräutern einigemal aufgesotten, dann läßt man ihn erkalten und gießt ihn sodann an das

Digitized by Google

Fleisch, welches nun zugedeckt über Nacht stehen bleibt.

Indessen wird der nämliche Butterteig, welcher zu kalten Pasteten gebraucht wird angemacht, und dieser gleichfalls über Nacht aufbewahrt. Den andern Morgen nimmt man 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Kappern, 4 Loth ausgegrätete, rein gewaschene Sardellen, eine ganze, schöne, gelbe Citrone mit Schale und Mark, jedoch ohne das Weisse und ohne die Kerne, eine grosse und eine kleine Handvoll Schalotten, hackt oder wiegt dieses alles recht fein zusammen, thut Salz, Muskatnuß, weissen, gestossenen Pfeffer, nebst einigen Löffeln voll von dem durchgeseihten Beitzessig dazu, und rührt alles recht untereinander. Theile ferner den Teig, wärgle den Boden länglicht, lege darauf in die Mitte herum fein geschnittene Platten von gutem Speck, und auf diese erst die härtern, dann die weichern Fleischgattungen, auf diese die gehackte Fülle, und so wird damit fortgefahren, daß zwischen jede Lage Fleisch wieder Fülle gethan wird. Die Pastete muß aber immer wie ein Kipfbrod, länglicht geformt und gelegt seyn. Zu oberst wird Speck darauf gelegt, der Teig an den Seiten mit Eyern bestrichen und die eine ausgewärgelte Hälfte darüber gedeckt. Ist das Nudelbrett groß genug, dann kann man den Teig in einem Stück auswärglen, die eine Hälfte einlegen und die andere zum Ueberschlagen lassen. Nach diesem wird es fest zuge-

Digitized by Google

drückt, der Teig übereinander geschlagen, daß das Ganze eine hübsche Form erhält, zuletzt werden 3 — 4 Bogen reines Papier mit guter Butter bestrichen und die länglicht geformte Pastete hinein gewickelt, oben auf das Papier werden in den Teig 2 Löcher, damit der Dampf heraus kann, gemacht. Das Backblech wird mit Butter beschmiert, die Pastete darauf gelegt und zwey Stunden im Ofen gebacken. In diesem Papier bleibt sie, wenn sie gebacken ist, an einem kühlen Orte stehen. Inzwischen muß die Sulz von der Feldhühner- oder Hasenpastete schon hergerichtet seyn, damit sie durch die zwey Oeffnungen eingesenkt werden könne. Endlich wird das Papier abgenommen und die Pastete an einen kühlen Ort, damit sie vollkommen fest werde, ganz eben gestellt.

Beym Gebrauch wird sie wie ein Schwartenmagen in Platten geschnitten. Auf Reisen sind sie sehr bequem mitzunehmen, zum Déjeuner à la Fourchette werden sie mit Teufelsgurken oder kalter Soos gegeben, bisweilen auch ohne diese trocken verspeist.

## 9. Eine Grimati von Kalbfleisch auch anstatt einer Pastete zu geben.

Von einem Kalbsschlegel nimmt man das dickste Fleisch, den sogenannten Schwallen, schneidet die Haut und alles Aderichte davon, und verschneidet das Fleisch selbst in länglichte Stücke, wie zu einem Frikando, sodann werden die Stücke stark geklopft. Nun wird von

dem beschriebenen Kräuterpulver oder Peterling, Esdragon, Thimian, Basilikum, geschälte Schalotten, Citronenschalen genommen und alles dieses fein gewiegt, nachher wird es in eine Schüssel gethan und ein Glas bestes Provenzeröl dazu geschüttet, mit Salz, Muskatnuß und wenig Pfeffer gewürzt und das Kalbfleisch darin umgewendet; die übrigen, weniger schönen Stücke Kalbfleisch dünstet man in gewiegtem frischem Speck, worunter Schalotten gemischt sind, mit etwas Rindsmark und Butter. Sind sie fertig, dann werden diese Stücke aus dem Butter genommen und in einem Mörser zerstossen. Inzwischen wird ein aufgeschnittenes Milchbrod mit einem Glas süssen Rahm zum dicken Brey gekocht und mit dem Fleisch gleichfalls gestossen, nach diesem in eine Schüssel gethan und mit 6 Eyergelb, Salz und Muskatblüthe angerührt. Ein rundes Kasserol wird nun dicht mit Speckscheiben ausgelegt, dann das Weisse von 4—6 hart gesottenen Eyern fein gewiegt, Petersilkraut wird abgesondert von diesem gewiegt, und eben so magerer Schinken; die Kappern, eine abgezogene, schön geselchte Bratwurst, 8—10 ausgesteinte Oliven, alle diese Dinge müssen, eines ohne das andere gewiegt und auch allein gelegt werden. Dann fange an, die gewiegten Sachen nach der Schattirung auf den Speck zu streuen. Jede Sorte muß eines Fingers dick aufliegen. Von der Fars wird dann die Hälfte schön eben darauf gestrichen, das im Oel gelegene Fleisch wird

Digitized by Google

stückweise aufgerollt und fest aneinander darauf gelegt, dann die übrige Fülle darüber gethan, und hübsch gleich gestrichen. Zuletzt schneidet man ein reines Papier nach der Grösse des Beckens oder Kasserols, schmiert es mit Butter, legt es darüber her, und läßt dann im Backofen, in einer Röhre, oder auf schwachen Kohlen diese Speise backen. Wird sie auf Kohlen gebacken, dann muß ein Deckel mit schwachen Kohlen oben darauf gedeckt werden. Ist sie fertig, so wird eine Platte darauf gedeckt, die Speise recht vorsichtig darauf gestürzt, der Speck oben abgenommen, damit die Garnirung frey liegt, und eine braune Soos besonders dazu servirt. Diese schöne und gute Speise kann auch von wildem Geflügel gemacht werden.

## b. Kleine Arten.

### 1. Reis-Pasteteln.

Es wird ¼ Pfund Reis gewaschen, dann siedend angebrüht und nachdem er so eine Viertelstunde zugedeckt gestanden hat, mit guter Milch langsam, aber ja nicht zu weich gekocht. Nach diesem werden 6 Loth Butter schaumig gerührt, nach und nach 4 Eyergelb daran geschlagen, und gleichfalls verrührt. Ist der Reis wie ein recht dicker Brey gekocht, so läßt man ihn in einem Keller erkalten, rührt ihn nachher unter die Butter, und thut Muskat-Blüthe, wenig Salz und ein Paar Hände voll,

Digitized by Google

ungefähr ¼ Pfund gewiegten Schinken mit Speck daran. Inzwischen muß das Weisse von den Eyern zum Schnee geschlagen, darein gerührt werden. Zuletzt werden kleine Pasteten Formen mit dünn ausgewärgeltem Butterteig ausgelegt, die Masse eingefüllt, oben darauf mit aufgeriebenem Milchbrod bestreut, Butter darauf gelegt und so gebacken.

Man kann auch eine Gogelhopf-Form mit Butter beschmieren, mit Semmelbröseln ausstreuen und ohne Butterteig dann einfüllen, aber recht langsam backen, weil sie sonst von Innen noch zu naß bleiben.

## 2. Gries-Pasteteln.

Der Gries wird wie der Reis zu einem dicken Brey gekocht, oder der Uebrige schon gekochte, wenn er nicht gezuckert wurde, dazu verwendet, und dann mit oder ohne Butterteig in kleinen Torten- oder Gogelhopf-Formen gebacken. Wer keinen Schinken daran liebt, kann Kalbs- oder Ochsenprieſen gesotten, mit etwas Citronenschalen und Schalotten fein wiegen, statt des Schinkens darunter mischen und backen, oder dazwischen füllen und backen.

## 3. Fasten-Pastete.

Es wird etwa der vierte Theil einer Maas guter Milch siedend gemacht, für zwölf Kreuzer Vanille oder nur Zucker, an welchem vorher Citrone abgerieben wurde, nebst 4 Loth But-

ter mitgesotten. Während dem Sieden streut man so viel Mehl darein, daß es wie ein Brandteig, oder in Augsburg sogenannter gebrühter Teig, wird. Ist dieser recht schön glatt und löst er sich schön ab, dann werden 4—5 Eyergelb und zwar eines nach dem andern in den Teig gerührt, das Weisse zum Schnee geschlagen und zuletzt daran gerührt. Wer wenig Zeit hat, kann auch die Eyer sogleich ganz, aber gleichfalls eines nach dem andern hineinschlagen. Ist dieses geschehen, so wird ein nicht gar zu flaches Potageblech mit Butterteig ausgelegt, und der Boden mit eingemachten Himbeeren, Johannisbeeren, Hagenbutten, oder auch Kirschen belegt, jedoch kann das Eingemachte auch wegbleiben. Jetzt wird Teig eingefüllt, die Form langsam und gut aufgestellt, die Pastete gebacken, diese sorgfältig aus dem Blech herausgehoben, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgetragen. Zu bemerken ist, daß die Vanille vor dem Anrühren aus dem Teig herausgenommen werden muß. Es ist für jede Köchin immer bequemer, die Potage-Bleche mit Rand zu haben, den man beym Anrichten wegthun kann, weil dabey die Speise nicht geschüttelt wird, und sohin ein besseres Ansehen behält. Mit Zimmt und Citrone, anstatt mit Vanille, kann man die Milch auch sieden.

### 4. Andere Art von kleinen Pasteten.

Zu diesen wird, in mit Butter geschmierte Mödel der Teig gefüllt, und anstatt gezuckert,

Digitized by Google

gesalzen, für die Vanille aber Muskatblüthe mitgekocht. Statt den Butter mitzukochen, werden 6 Loth frisches Mark gewiegt und darunter gerührt, der Teig wird in 2 Hälften getheilt, und in die Mitte Ragout von Prieseln oder Ochsengaumen gethan, und so gebacken, wenn es nicht Fastenspeise seyn soll.

## 5. Grüne Pastete.

Eine gute Handvoll Spinatblätter werden geklaubt, rein gewaschen, mit siedendem Salz-Wasser blos angebrüht und das Wasser ausgedrückt. Der Spinat wird sodann mit einer Handvoll junger Zwiebelröhrl, auch Schloten genannt, und einer Handvoll Schnittling, nebst ein wenig Peterling, nachdem dieser recht fein zusammen geschnitten worden, gewiegt; 2 Eyer werden nach diesem verkleppert, gesalzen, gepfeffert und in Butter gebacken, zuletzt muß das Gewiegte alles dazu gethan und alles sammt einer halben Kreuzer Semmel, welche abgerieben, in Milch eingeweicht und ausgedrückt ist, gedünstet werden. Ist dieses vorüber, dann wird alles in eine Schüssel gethan, und Muskatnuß oder Muskatblüthe, nach Belieben, ein Messerspitz voll hinzugefügt. Zu diesem kommen noch 4 Loth geräucherter oder frischer gewiegter Speck und 6 Eyer, welche vorher mit ein Löffel voll süssen Rahm verkleppert worden. Alles wird zusammen recht verrührt und nach diesem gewöhnlicher Butterteig in ein Aufzugblech

(Potageblech) schön eingelegt, wenn zuvor nach der Grösse des Bleches mit einem Rädchen der Teig schön ausgezackt worden. In diesen Teig kommt nun die obige Fülle und wird darin gebacken. Das Gefüll steigt schön auf, und kann gleich den vorigen Arten, anstatt eines Auflaufs gegeben werden.

An Fasttagen kann diese Pastete mit in Milch gekochten Speisen, oder auch nach der Jahreszeit mit grünen Erbsen, die recht gut gekocht und mit Eyer angerührt sind, gefüllt werden. Auch mit Spargeln kann dieses geschehen, nur müssen alsdann anstatt 2 Eyern 6 gebacken werden. Wem es beliebt, der kann zur ersten Art, so wie zu der, mit Spargeln gefüllten Pastete, ein wenig gewiegten Schinken nehmen.

Anmerkung. Von den Kalbfleisch- und Hühnerpasteten findet man im ersten Theile hinlängliche Vorschriften; auch mit Sulz können diese zubereitet werden, weswegen man nur den Abschnitt von den gesulzten Sachen nachschlagen und dazu das Rezept von den Butterteigen zu kalten Pasteten, benützen darf. Auch die Weise, wie die Sulz in die Pasteten gethan wird, ist bereits in diesem Kochbuche, mehr als einmal beschrieben worden.

Digitized by Google

# Fiſche, Krebſe, Schnecken, Auſtern, und derley Speiſen.

## 1. Gefüllter Aal.

Dazu iſt ein Aal, der wenigſtens 2 Pfund wiegt, erfoderlich. Dieſer wird abgezogen, ausgenommen, abgewaſchen, ſogleich mit Salz und Pfeffer innen und auſſen eingerieben, und hie und da werden in den Aal kleine Einſchnitte gemacht. Dann macht man an Fleiſchtagen hiezu folgende Fülle: Ein halbes Pfund Kalbfleiſch wird mit Kappern für zwey Kreutzer, von einer halben Citrone die Schale und ungefähr 3 Loth Rindsmark recht fein gewiegt, eine halbe Halbkreutzer Semmel in Milch eingeweicht, und iſt ſie weich, ausgedrückt, ſo wird ſie mit dem Gewiegten in einem Mörſel fein geſtoſſen. Wer Zwiebel liebt, kann 2 — 3 Schalottenzehen mitwiegen und dann mitſtoſſen. Das Gewiegte kommt nun in eine Schüſſel, wird mit 3 Eyergelb, Salz, Muskatnuß und ein Paar Tropfen Citronenſaft angerührt und in den Fiſch gefüllt. Nach dem Füllen wird der Aal auf ein Brett gelegt. Inzwiſchen muß ein guter Butterteig etwa von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hergerichtet werden. Iſt dieſer ausgewällt, ſo

Digitized by Google

rädle ihn in Streifen. Mit diesen Streifen wird der Aal der Länge nach umwunden, so daß immer ein Finger breiter Raum zwischen dem Fisch und dem Teig bleibt; sodann wird eine irdene, zum Backen wohl geeignete Bratpfanne oder ein Potageblech erst mit Butter geschmiert und dann mit Semmelbröseln stark bestreut. Der Aal muß hierauf schön gewunden und zusammen geheftet, der Streifen von Butterteig aber mit Eyern bestrichen werden, der Zwischenraum, wo der Aal sichtbar ist, mit Semmelbröseln bestreut, Butter darauf gethan und der Fisch in einer Backofenröhre schön gebacken werden. Die blos liegenden Theile des Aales müssen mit Citronensaft beträufelt werden. Zeigt seine schöne Farbe, daß er gehörig gebacken ist, dann wird er recht vorsichtig auf ein durchaus warmes Teller oder auf eine grosse durchwärmte Platte gelegt, mit fein gewiegten Kappern und Citronenschalen bestreut, mit halben oder in Viertel geschnittenen Citronen und frischen Lorbeerblättern geziert und so ganz heiß aufgetragen.

Man kann die Fülle auch von Kalbsprieseln oder Kalbsgekröse machen. An Fasttagen kann man statt des Fleisches von einem ausgegräteten Hecht oder Weißfisch eine Fülle machen, dazu Krebsschwänze wiegen, oder auch den Aal ungefüllt backen.

## 2. Frikassee von Aal.

Hiezu können kleinere Aalfische, welche nur 1 Pf. schwer oder noch leichter wägen, ge-

Digitized by Google

braucht werden. Ist ein solcher gestreift, ausgenommen und gewaschen, so wird er zu Finger dicken Scheiben zerschnitten, in eine Schüssel gethan und mit Salz und Muskatnuß bestreut; dann wird ein halbes Glas Wein und etwas Essig dazu gegossen, oder etwas Citronensaft ohne Kerne dazu gedrückt, worauf er sodann eine halbe Stunde liegen bleibt. Vier Loth guter Butter wird dann in eine Kasserole gethan und in diesem ein kleiner Kochlöffel voll Mehl recht blaß geröstet, der Wein vom Aal wird daran gerührt, und ein wenig recht gute Fleischbrühe oder Kalbs-Jus dazu gethan. Dann wiege Citronenschalen, und wenn man will, ein wenig grünen Peterling, oder etwas Rosmarin, nimm 2 Zehen Schalotten, oder eine ganze, mit Nelken besteckte Zwiebel, die beym Anrichten heraus genommen wird, und lasse diese nebst geriebener Muskatnuß und wenig weissen Pfeffer nebst einen halben Eßlöffel voll Kappern, ohne deren Essig, mitkochen. Hat sich alles recht gut verkocht, dann erst wird der Aal hineingelegt, darf aber nur kurze Zeit kochen, damit er ganz bleibe. Hierauf rühre mit ein Paar Tropfen kaltem Wasser, 2—3 Eyergelb an, giesse die Soose daran und schütte dieses alles wieder in das Geschirr, um es recht heiß zu erhalten. Der Aal wird nun recht schön auf einen Teller gelegt und die Soose langsam darüber hergegossen. Damit diese nicht wohlfeile Speise ergiebiger ausfalle, so kann man einen Kranz oder Ring, aus gutem Butterteig

Digitized by Google

gebacken, herumlegen, jedoch muß er genau die Weite des Tellers haben. Dieses Frikassee muß nicht nothwendig mit Eyergelb angerührt werden, es kann mit etwas Fleischbrühe aufgefüllt, als Fars in kleine Pasteten benützt und diese als Zwischenspeise gegeben werden. Aalruppen, Hechte und Schleihen sind ebenfalls zum Frikassee zu gebrauchen, übrigens muß, um dieses schmackhaft zu bereiten, jeder Art Fische nach dem Dünsten die Haut abgezogen werden.

### 3. Geräucherter Aal.

Hierzu muß der Aal zuerst abgestreift, ausgenommen und rein gemacht werden; je nachdem er groß ist, wird er ganz gelassen, oder in 2—3 Theile zerschnitten. Dann wird ein Loth Salpeter mit einer grossen Handvoll Salz gemengt, der Aal innen und aussen stark damit eingerieben, nach welchem Einreiben er 8 Tage an einem kühlen Orte liegen muß, aber während der Zwischenzeit öfters in der Salzbrühe umgewendet werden. Hat man einen gereinigten Darm von gehöriger Weite, so daß der Aal hinein geschoben werden kann, so wird er sammt dem Salzschlamm in dem er ist, hineingesteckt; in Ermanglung eines solchen kann man den Aal in Papier wickeln und muß ihn sodann in einem, wie in dem andern in einem kalten Rauch räuchern. Bey anhaltendem Rauch kann er, selbst wenn er groß ist, in 8—10 Tagen fertig seyn. Soll er zu Tische gegeben werden, so siedet man ihn vor-

Digitized by Google

her so lange, als ein Paar harte Eyer; wer ihn nicht stark gesalzen liebt, der kann ihn vor dem Sieden zwey Stunden in frischem Wasser wässern. Der geräucherte Aal kann auch gleich in Sauerkraut mit abgekocht werden. Zu blauem Kohl, zu Spinat und zu eingemachten Bohnen, gibt er eine sehr gute Auflage.

## 4. Marinirter Aal auch Anguilotti genannt.

Dieser wird so wie zum braten, gesalzen, gepfeffert, in Stücke geschnitten, die eine Seite des Fisches in Salbey, die andere in Lorbeer-Blätter eingebunden, mit reinem Faden umwickelt und in Papier-Kapseln oder auf einem Rost mit gutem Provenzeröl gebraten. Nach dem Braten muß er auf einem saubern Teller erkalten. Dann schneide zwey grosse Hände voll Zwiebel in feine Platten, dämpfe sie in Oel, daß sie weich aber nicht braun werden, und schütte den vierten Theil einer Maas guten Weinessig daran. Nimm von einer schönen, grossen Citrone die Schale, nebst 4 Loth Kappern, Estragon, Basilikum, Rosmarin und schneide oder wiege alles fein zusammen. Fehlt es an den erwähnten Kräutern, dann wiegt man Muskatblüthe und Nelken mit der Citrone und den Kappern, thut alles an den Essig, nimmt ein Fäßchen von hartem Holz oder ein Steintopf oder Schüssel, belegt den Boden mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, ganzen Nelken und einer ausgekernten Citronenscheibe, und

Digitized by Google

bringt eine Lage Aal, wenn er vollkommen erkaltet ist, darauf. Auch der Essig muß kalt geworden seyn, und sodann umgerührt darüber gegossen werden. Die obersten Aalschichten werden mit Lorbeerblätter überdeckt, und ein reines Brett dergestalt darauf gelegt, daß dadurch der Aal beschwert wird. Zuletzt wird das Fäßchen zugespundet, oder die Schüssel, der Topf, zugedeckt oder zugebunden und im Keller zum Gebrauch verwahrt. Ist das Brettchen zu leicht, so wird es mit einem darauf gelegten Stein oder Gewicht, am Anfang beschwert. Geht der Essig nicht über den Fisch, so darf man frischen nachgiessen. Beym längern Aufbewahren der Anquilotti muß nachgesehen werden, ob der Essig die Oberfläche bedeckt.

Man kann diesen Aal in heissem Butter, mit Citronensaft, oder in gutem Oel aufgewärmt, warm zu Tische geben, jedoch ist er auf diese Art zubereitet unverdaulicher, als wenn er kalt genossen wird. Zum Déjeuner oder zum Nachtisch, wird er in Platten geschnitten, oder stückweise mit Essig und Oel gegeben, bisweilen auch mit kalter Soos aus Essig, Oel und Senf bestehend, angemacht.

### 5. Häringe zu mariniren.

Schöne grosse Häringe werden aufgeschnitten, ausgenommen und zwey Tage nacheinander täglich in frischem Wasser gewässert. Nach dem

Wässern werden sie bey den Schwänzen aufgehangen, damit sie völlig austrocknen und nach diesem auf einem Rost mit gutem Provenzeröl gebraten. Dann müssen sie erst kalt werden, ehe man sie in einem Gefäß, wo sie gut Platz haben, wie den Aal marinirt. Die Zubereitung ist nämlich so wie beym Aal, sie halten sich in marinirtem Zustande ein ganzes Jahr.

## 6. Biber gebraten.

Zertheile den abgezogenen Biber wie ein junges Lamm, wasche das hintere Viertel, salze, pfeffere und bestreue es mit gestossenen Gewürz-Nelken, lege geschnittene Citronenschalen dazu, und Zwiebel in dicke Platten geschnitten, auch Lorbeerblätter oder Rosmarin, und übergiesse das Biberfleisch mit heißgemachtem Butter oder gutem frischen Schmalz, dann thue 2 Gläschen Wein und ein wenig Wasser und Essig oder Erbsensoos, oder was noch besser ist Fisch-Jus dazu, und lasse es zugedeckt dünsten. Ist es nicht Fasttag so wird der Biber mit Speck gespickt, der in Salz, Pfeffer und Nelken umgewendet wurde. So wie er anfängt weich zu werden, so stecke ihn an einen Bratspieß. In den Untersatz thue von der Soose, überträufle ihn abwechselnd mit dieser mit einem kleinen Schöpflöffel und mit heisser Butter. Inzwischen röste im Schmalz Semmelbröseln schön gelb, thue die übrige Soos aus dem Dünstiegel daran, und giesse, reicht sie nicht aus, noch Wein, Citronensaft oder guten Erbsensud oder Fleisch-

Digitized by Google

Brühe dazu, alles dieses lasse recht kochen. Ist der Biber ausgebraten, dann wische den vordern Theil des Bratspieses ab, streife den Biber herunter auf eine heisse Platte, giesse von der Soos in dem Untersatz, oder schütte heiß gemachten Butter über das Fleisch, belege es mit Citronenplatten, und gib die Soos abgesondert dazu zu Tische. Die vordern Biber Theile kann man in der nämlichen Soos eingemacht geben.

## 7. Fischotter gebraten.

Zum Braten der Fischotter müssen stets die hintern Viertel genommen werden. Sind diese ganz gereinigt, so werden sie über Nacht in Essig und Wein gelegt, oder auch ohne den letztern blos in Essig gebeitzt, in welchen Citronenschalen und Zwiebel mit Nelken besteckt gethan werden. Zwey Stunden vor dem Braten wird der Fischotter gesalzen, gepfeffert, mit länglicht geschnittenen Citronenschalen gespickt, und sodann am Spies oder in einer Bratpfanne, worin ein Holzrost liegt, gebraten. Unter dem Braten wird er oft mit dem Beitzessig übergossen; von diesem muß aber etwas nebst dem dabey befindlichen Gewürz in der Bratpfanne mit dem Fleisch zugesetzt werden. An diesem Beitzwein oder Essig muß man etwas Butter, Wasser oder Erbsen-Brühe oder Fisch-Jus thun, ihn nachdem das Otter-Viertel schön gebraten und öfter gewendet wurde, beym Anrichten durch einen Seiher darüber giessen, und das Fleisch mit geschnittenen Citronenschalen bestreuen, oder mit Citro-

Digitized by Google

nenplatten belegt, nebſt Stücke von Citronen, um den Saft darüber beym Speiſen zu drücken, auftragen.

## 8. Fiſchotter gedünſtet.

Zu dieſem Gericht werden die vordern Viertel benützt. Man hackt ſie in ſchöne Stücke, dünſtet dieſe, wenn man ſie ein Viertelſtunde zuvor mit Salz, Pfeffer, Nelken, Citronenſchalen, viel Zwiebel und Lorbeerblätter beſtreut, und mit Wein und Eſſig begoſſen hat, in heiſſem Butter, überſäet ſie mit Broſamen von ſchwarzem Brod, oder brennt ſie zu dieſem Behufe im Schmalz mit wenig Zucker ſchön dunkelbraun. Zum Aufguß beym Dünſten nimmt man die Beitzbrühe, etwas Erbſenſud, auch Jus-Soos, und läßt alles ſo lange kochen, bis es recht ſulzig weich iſt. Fehlt die zum Dünſten erfoderliche Zeit, dann kann man die Stücke ſchon die Nacht zuvor blos mit Wein und Eſſig beitzen, das Brod mit den Zwiebeln und Gewürzen ein wenig mitröſten, die Beitz dazu thun, und ſogleich in dieſe Soos die gebeitzten Stücke einlegen und fertig kochen. Die Soos muß durch einen Seiher getrieben, angerichtet, und mit geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut, aufgetragen werden.

## 9. Salmen zu mariniren.

Der Salm wird wie zum Braten in beliebige Stücke geſchnitten, über Nacht aber ſchon gepfeffert, ſtark eingeſalzen, beſchwert und den

Digitized by Google

andern Tag das Salz mit einem reinen Tuch von den Stücken abgewischt. Dann wird er mit Salbeyblättern umwunden, auf dem Rost mit gutem Provenzeröl langsam gebraten, und wenn er erkaltet ist, wie der Aal marinirt und aufbewahrt. Beym Auftragen muß er von der Salbey gereinigt, und mit Essig und Oel oder kalter Senfsoos gegeben werden, oder man wärmt ihn in einer Omeletten-Pfanne mit Citronensaft und Butter auf, so daß er durchhinein warm wird, dann kann er mit halben Citronen belegt servirt werden.

## 10. Salm zu räuchern.

Die Salmstücke werden hiezu grösser, als zum braten und mariniren geschnitten, diese mit gewöhnlichem Salz, aber stark eingesalzen und damit eingerieben. So durchgesalzen, läßt man den Fisch an einem kühlen Orte drey Tage mit einem Brettchen zugedeckt liegen, trocknet ihn nach dieser Zeit mit einem reinen Tuche ab, umwickelt ihn mit reinem Papier, das keinen Geruch hat, aber dünn seyn muß, z. B. Goldschlager- oder Fließpapier, und umwindet dieses mit Faden, dann zieht man durch die Stücke Bindfaden, an welchen sie in einem kalten Rauch aufgehangen werden. Gewöhnlich werden die Stücke zwey Finger breit geschnitten.

## 11. Lachse.

Diese werden wie Salmen zubereitet, mit Butter und Citronensaft in Papier-Kapseln ge-

Digitized by Google

braten und mit Citronen zu Tische gegeben. Auch wird der Lachs mit Wein, Essig und Gewürzen gesotten, und im Serviette aufgetragen, mit Essig und Oel verspeist, oder eine Buttersooſe dazu aufgestellt. Zum mariniren und räuchern ist er nicht so dauerhaft wie der Salm, weil er weicher und zarterer Art ist.

### 12. Forellen mit Trüffel-Soos.

Ziehe einer grossen Forelle die Haut ab, spicke sie mit rein geputzten abgewischten Trüffeln, salze und siede sie in rothem Wein mit ganzen Gewürznelken, Pfefferkörner, Citronenschalen, und etwas bestem Provenzeröl. Man kann aber auch die Forelle nur mit Wein und Gewürz sieden, gereinigte Trüffeln fein geschnitten in Butter dünsten, mit wenig Mehl oder besser mit fein gestossenen, gesiebten, schwarzen Brod bestreuen, von dem Fischsud daran giessen, die Trüffel recht weich kochen lassen, und so, über die Forelle Citronen gestreut, auf den Tisch tragen.

### 13. Forellen in Papier gebraten.

Die Forellen werden geschuppt, gewaschen, eingesalzen und gepfeffert. Haben sie so eine Stunde gelegen, dann werden sie unter öfterm Umkehren mit einem in zergangener Butter getauchten Pinsel geschmiert, auf dem Rost gebraten. Besser ist es, damit sie sich nicht anhängen, Hühnerspreissel oder Hölzchen nach der Quere auf den Rost zu legen. So brate sie

Digitized by Google

nur kurz, daß sie ganz saftig sind, dann erst mache schöne Papierformen, worin jede Forelle wohlgebogen Platz hat, schmiere diese Formen mit dem besten Butter, und sind die Forellen ganz kalt, dann erst lege sie in das Papier, überstreue sie vorher, wenn sie noch warm sind, mit gewiegten Citronenschalen und Muskatblüthe oder mit gewiegten Kappern, lege sie in die Kapseln, stelle diese auf einen Rost und brate sie langsam aus, träufle aber immer unter dem Braten Citronensaft darüber, wende sie öfter um, und gib sie recht heiß, sammt dem Papier zu Tische, und Citronen oder Oliven dazu.

## 14. Forellen zu backen.

Diese werden eben so, wie andere Fische, rein gewaschen, auf ein Tuch gelegt, daß sie ablaufen, gesalzen, gepfeffert, eine Stunde vor dem Backen in einer Mischung von Gries oder Habermehl, mit Salz und Pfeffer, oder auch von Semmelbröseln mit wenig rechtem Mehl bestreut und die Fische darin umgewendet, in heissem Schmalz schnell gebacken, und mit grünem Peterling und fein gewiegten Citronenschalen geziert. Man kann auch etwas grünen Peterling gleich mitbacken.

## 15. Hausen gebraten.

Der Hausen wird getheilt, gesalzen und muß wenigstens eine Stunde im Salz liegen. Dann wird er abgetrocknet, mit einem in zerlassene Butter getauchten Pinsel bestrichen, und

Digitized by Google

entweder ſo mit Citronenſaft, oder in einer papiernen Bratpfanne auf dem Roſt langſam gebraten. Vor dem Braten iſt es gut, ihn mit Semmelbröſeln zu überſtreuen, weil er ſich dann nicht ſo leicht anhängt. In drey Viertel Stunden iſt er fertig, ſonſt wird er zu weich. Er wird mit halben Citronen aufgetragen. Süſſer Meerrettig, der wie oben gezeigt wurde, zubereitet wird, kann ebenfalls dazu gegeben werden. Beſonders ſchmackhaft und zweckmäſſig iſt es, zum Hauſen eine Muſchelſooſe zu geben, welche folgendermaſſen zubereitet wird. Ausgegrätete und gewaſchene Sardellen, Zwiebel, Citronen, auch Peterling, werden fein durcheinander gewiegt, dann wird Butter heiß gemacht und darin etwas Mehl mit Zucker braun geröſtet, das Gewiegte kommt da hinein und wird mit ein wenig Erbſenabſud aufgegoſſen. Inzwiſchen müſſen Muſcheln in Wein gewaſchen und dieſe zuletzt in die Sooſe, wozu etwas Wein gegoſſen wird, gelegt werden. Hat dieſe Sooſe hinlänglich gekocht, dann wird der gebratene Hauſen hineingethan, der aber alsdann eine Viertelſtunde weniger gebraten und nun in der Muſchelſoos ausgekocht wird.

Anmerkung. Die Fiſche werden weit ſchmackhafter, wenn ſie vor dem Sieden, Braten oder Backen, eine oder zwey Stunden in Salz und Pfeffer oder ſonſtiges Gewürz gelegt werden.

## 16. Frikassee von Hecht.

Dieses wird wie das vom Aal gemacht, nur ist eine Fisch-Jus zur Soos immer das Beste. Der Hecht wird, nachdem ihm die Haut abgezogen und er mit Sardellen gespickt ist, auf dem Rost gebraten. Auch können gewiegte Sardellen in Butter mit Mehl verrührt, mit der Butter aus der Bratpfanne angemacht und mit etwas Citronensaft und Erbsensud, wenn die Brühe erst angezogen und Farbe hat, verdünnt werden. Citronenschalen beym Auftragen, so wie an der Soos, und auch Pfeffer darf nicht fehlen.

## 17. Hecht ohne Salz und ohne Wasser.

Ist der Fisch geschuppt, ausgenommen, gewaschen und wieder abgetrocknet, so wird er in Stücke geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Dann belege eine Zimmtplatte mit Stückchen Butter, oder schmiere ein flaches Geschirr recht dick damit, wiege ausgegräteten Häring und einige geputzte Schnecken nebst Citronenschalen nicht zu fein und streue davon etwas in das Geschirr, bringe den Fisch darauf, würze ihn mit Muskatblüthe und Pfeffer und thue auf den Fisch abermals etwas geschnittene Butter, sammt der andern Hälfte von dem Häring und den Schnecken, nebst einen Eßlöffel voll Kappern und ein Lorbeerblatt, oder anstatt diesem Peterling und Zwiebel, träufle ein wenig Citronensaft darauf, decke den Fisch

Digitized by Google

wohl zu und koche ihn so auf Kohlen oder in einer Röhre aus. Einmal muß er gewendet, und öfter geschüttelt werden, damit er nicht anhänge. Die Schnecken können weggelassen und der Häring allein mitgekocht werden. Er muß heiß angerichtet werden und darf nicht verweicht seyn. Vor dem Aufsetzen wird er mit Citronenschalen bestreut und mit Muskatnuß gewürzt.

### 18. Hecht weiß gedünstet mit Champignons.

Ein schöner, grosser Hecht wird auf die obige Weise hergerichtet und in Stücke zerschnitten, welche eine Stunde im Salz liegen müssen. Dann schmiert man ein Kasserol oder sogenanntes Pastetenkahr mit Butter und legt in dieses rein geschabte und in feine Platten geschnittenen Zelleri, zwey gelbe Rüben, Petersil- und Pastinatwurzel mit darüber gelegten Zwiebelplatten, einige Pfefferkörner, ganze Nelken und Muskatblüthe. Dann trockne den Fisch ab, bis alles schleimige davon ist, lege ihn auf die Wurzeln und Gewürz, giesse nur wenig heissen Erbsensud und ein Paar Löffel voll Essig daran und lasse ihn so zugedeckt, eine Viertelstunde lang dünsten. Dann wird der Fisch herausgenommen und die Wurzeln zugedeckt, damit sie auf Glut immer fort dünsten. Inzwischen wird den Fischstücken die Haut ganz rein abgezogen, daß sie schneeweiß aussehen. Ehe die-

ses geschieht, werden schöne und gut gewiegte Champignons in Butter mit gewiegtem Peterling gedünstet und ein wenig Mehl darauf gestäubt, die Soos von den Wurzeln durch ein Sieb daran gegossen, dann wird noch alles aufgekocht und über den Fisch angerichtet.

Sind es getrocknete Champignons die dazu verwendet wurden, so siede sie so lange wie harte Eyer, wasche sie dann erst aus einem warmen Wasser, schneide alles Unbrauchbare davon und wiege sie ein wenig, wodurch die Soose dann schöner aussehen wird. Der Fisch muß auf einem Porzellanteller zugedeckt auf heissem Wasser stehen, und so warm erhalten werden, und dann wird er hübsch zierlich angerichtet.

## 19. Karpfen besonderer Art.

Der Karpfen wird mit Vorsicht am Kopf gehalten, wie jeder andere Fisch, damit ja die Galle nicht zerdrückt wird, geschuppt, dann aussen rein abgewaschen, auf ein reines Brett oder Tuch gelegt, ausgenommen, innerlich aber nicht ausgewaschen. Dann werden auf einer Seite einige Schnitte in die Haut gemacht, damit man ihn schön umbiegen könne. Hierauf wird er in ein rundes, aber vollkommen reines Geschirr gelegt, so daß der Bauch in die Höhe stehen und rother oder weisser Wein, so viel daran gethan werden könne, daß der Wein den Fisch fast ganz bedecke, welcher schon vorher mit gestossenen Nelken,

Digitized by Google

wenig weissen Pfeffer und Salz, aussen und innen eingerieben werden muß; auch soll Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, alles gröblicht gestossen, nebst ein wenig Citronenschalen und eine schön gebähte, recht schwarze Brodrinde mitgesotten werden. Ist er halb gesotten, so wird er gewendet und ein Stück Butter dazu gethan. So muß er stets zugedeckt kochen und dabey öfter gerüttelt werden, weil er sonst gerne sich anhängt. Indessen hat die Soos eingekocht, wird durch einen Seiher gerührt und über den Karpfen angerichtet.

Wer das Süsse liebt, kann etwas Zucker darein brennen, auch weissen Wein nehmen und die Soose mit wenig Mehl, Eyergelb und Zucker schön anrühren und als eine gelbe Weinsoose dazu geben. Vorzüglicher ist aber die rothe Soose.

## 20. Karpfen mit Oliven oder in der eigenen Soose.

Der Karpfen wird, wenn er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, in Stücke getheilt, alsdann gesalzen und gepfeffert. So bleibt er eine Stunde liegen, wird nachher abgewischt und in ein Kasserol gelegt, welches vorher mit Butter geschmiert worden, auf welche Semmelbröseln gestreut und fein gewiegte Schalotten oder andere Zwiebel, Peterling, Citronenschalen und 2 — 3 ausgegrätete Sardellen gethan wurden. Liegt der Fisch auf dieser Unterlage, dann wird auf ihn etwas Butter gelegt und von dem Gewiegten darauf

gestreut und muß ein wenig auf schwachen Kohlen zugedeckt dünsten. Etwas später wird ein Gläschen Wein und etwas Erbsensud, je nachdem der Fisch groß oder klein ist, daran gegossen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden Oliven dazu gethan und der Fisch hübsch geordnet, auf den Tisch gegeben.

## 21. Grundeln kalt zu geben.

Die Grundeln werden gewaschen, rein abgetrocknet, in eine flache Schüssel gethan, mit einem Glas voll gutem, lauwarmen Essig übergossen und gleich darüber geblasen, damit der Dunst sie nicht entfärbe, dann müssen sie mit einem Bogen Papier fest zugedeckt werden und stehen bleiben. Indessen wird in eine messingerne Pfanne eine halbe Maas Essig und eine halbe Maas Wein gegossen, eine Hand voll Peterling, Basilikum, Esdragon, 2 Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, ganze Nelken und eine kleine Hand voll Salz beygefügt; dieses läßt man zugedeckt eine Viertelstunde sieden, wirft dann die Grundeln hinein, schüttelt die Pfanne, daß alle gleich und durchaus gesotten werden, und läßt sie nur einmal stark aufsieden. So wie sie in die Höhe steigen, sind sie fertig, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie abkühlen, thut die Grundeln in einen steinernen Hafen, oder in eine Schüssel, gießt den Sud durch einen Seiher darüber und schüttet gutes Provenzeröl darauf. Wenn sie kalt sind, werden sie mit zweyfach aufeinander gelegtem Papier zugebun-

Digitized by Google

den und im Keller zum Gebrauche verwahrt. Will man davon essen, so werden Schalotten-Zwiebel und Citronenschalen fein gewiegt, mit Essig und Oel angerührt und so zu Tische gegeben. Auch zum Déjeuner sind sie sehr gut.

## 22. Hecht mit süssem Meerrettig.

Der Hecht darf zu diesem Behufe nur im Salzwasser mit ein Paar Lorbeerblättern und ein wenig Citronenschalen abgesotten werden. Dann wird eine halbe Maas Rahm mit zwey Eyerdottern und zwey Loth abgeschälten, gestossenen Mandeln auf eine Glut gesetzt und unter beständigem Umrühren, damit der Rahm nicht gerinne, darauf gelassen. Fängt es an dick zu werden, dann wird geriebener Meerrettig dazu gethan, welcher damit nur einmal aufkochen darf. Der Fisch wird nun schön auf eine Platte geordnet und der Meerrettig darüber angerichtet. Dieser darf ziemlich dick seyn. Wer ihn sparsamer zubereiten will, der kann etwas Semmelbröseln von abgeriebenen Semmeln darunter thun und die Mandeln weglassen, statt dem Rahm Milch nehmen, und ein Stück Butter in derselben mitkochen.

## 23. Karpfen mit Meerrettig.

Der Karpfen muß ungeschuppt ausgenommen, gewaschen, in Stücke getheilt und mit siedendem Essig schön blau gemacht, nach dem Begiessen aber sogleich angeblasen und zugedeckt werden. Dann wird er vollends mit Gewürz

Digitized by Google

blau gesotten. Zu dem auf diese Weise zubereiteten Karpfen wird Meerrettig mit Fleischbrühe oder an Fasttagen mit Fisch-Jus gekocht, oder auch blos geriebener Meerrettig gegeben.

## 24. Stockfisch gebacken mit Soose.

Nimm schöne Stücke vom besten Stockfisch, lege diesen eine Stunde lang in heisses Wasser, thue die Gräten und Haut davon und trockne ihn vorsichtig ab. Nach diesem wird er in gesalzene Eyer gedunkt, mit Salz und Pfeffer untereinander überstreut und schön gelb schnell gebacken. Zu Tische wird mit dem gebackenen Stockfisch eine Rahm-Soose, oder eine Senf-Soos mit Erbsensuppe, oder Fisch-Jus gemacht, aufgesetzt.

## 25. Ungebackener Stockfisch mit Rahm-Soose.

Ist der Stockfisch ungesalzen, wie er es immer werden muß, mit blauen ungesalzenem Wasser an das Feuer gestellt, so muß er an diesem stehen bis er anfängt zu sieden, dann wird er herausgenommen, die Gräten und Haut davon gethan, und in einen Seiher, damit er ablaufe, gelegt. Hiezu wird folgende Soose gemacht: In einem grossen Stück guten Butter werden fein gewiegte Zwiebel, jedoch nicht braun gedünstet, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst Muskatblüthe oder Muskatnuß und Ingwer bestreut und mit süssem Rahm aufgefüllt. Diese Soose läßt man erst aufkochen und aus-

Digitized by Google

kochen, und legt, ist dieses geschehen, den Stockfisch sachte ein, damit er schön ganz bleibe. Hat dieser mit der Soos aufgekocht, so werden mit einem Löffel voll süssen Rahm 3 Eyergelb verrührt, von der Rahm-Soos daran gegossen, und alles miteinander in einer heissen Schüssel aufgetragen. Man kann auch 1—2 Loth gewaschene, ausgegrätete, gewiegte Sardellen mitkochen, oder den Stockfisch nach folgender Vorschrift gebraten zu der Soose geben.

## 26. Stockfisch auf dem Rost gebraten.

Hiezu ist ein grosses Stück Stockfisch erfoderlich, welches aber eingesalzen eine Stunde liegen bleibt. Dann wird es abgewaschen und abgetrocknet, mit Butter geschmiert, mit Pfeffer bestreut und so in einer papierenen Kapsel oder frey auf den Rost, jedoch daß er ja nicht braun werde, gebraten. Auch der gebratene Stockfisch muß in der oben genannten Soose aufkochen. Es kann übrigens auch gelbe oder braune Sardellen-Soos dazu gegeben werden.

## 27. Lachs auf holländische Art.

Ein schönes Stück Lachs wird in Salzwasser heiß abgesotten, und bleibt sodann eine Stunde im Sud liegen, dann müssen die Schuppen mit Vorsicht abgenommen werden. In ein Kasserol wird Butter gethan, und darin feinstes Mehl und zart gewiegte Sardellen nebst Peterling weiß geröstet. Später kommt saurer Rahm dazu, mit welchem alles recht aufkochen muß.

Digitized by Google

Sodann wird der Lachs darein gelegt, vollends ausgekocht und gepfeffert oder mit geriebener Muskatnuß gewürzt zu Tische gegeben.

## 28. Lachs mit Austern.

Nimm ein Stück Lachs von 3—3½ Pfund, schneide es in der Mitte von einander und nimm das Rückgrad heraus. Dann zerlege alles in 2 Finger breite Stücke und salze sie ein; füge viel geschnittene Schalotten, 1 Löffel Bertramessig, nebst 1 Maas Wein, Citronen und Lorbeerblätter hinzu, würze den Fisch mit Pfeffer, Nelken und Muskatnuß, und lasse ihn so eine Viertelstunde hindurch sieden. Dann würge unter 14 Loth Butter einen vollen Eßlöffel Mehl, zupfe es an den Lachs, träufle Citronensaft durch einen Seiher dazu, und koche so alles zusammen. Inzwischen siede 40 frische Austern in gewöhnlichem Wein, beseitige das Grünhäutige nebst den Bärten, und dann seihe, wenn die Austern alle gerichtet sind, den Wein in ein Geschirr, in welches die geputzten Austern gelegt worden, durch ein Tuch, erhalte sie warm, und vor dem Anrichten giesse alles an den Lachs und lasse es einmal noch mitaufsieden.

## 29. Aal-Ruppen (Ruppeten).

Man kann diese Fische wie die Aale ganz oder in Stücken auf dem Roste mit Citronensaft, Butter und Semmelbröseln, oder besser in einer Omeletten-Pfanne, oder in papierenen Kapseln, oder auch am Spies braten, backen,

Digitized by Google

frikassiren, oder mit Austern und Wein zurichten, wie dieses bereits bei der Zubereitung der Aale beschrieben worden, indessen sind die Aal-Ruppen kleiner wie die Aale, brauchen daher auch keine so lange Zeit zur Zubereitung.

## 30. Fluß-Fische auf Art der See-Fische zuzubereiten.

Grosse Barben oder grosse Hechte sind dazu am besten zu gebrauchen. Sind diese geschuppt, gewaschen und ausgenommen, dann läßt man in einem Spezerei-Laden von dem Seesalz, welches von den Sardellen in den Tonnen zurückbleibt, 3—4 Loth holen, reibt damit den Fisch innen und aussen stark ein, und läßt ihn so mit einem Brett beschwert über Nacht liegen und im Salz schwitzen. Den andern Tag siedet man ihn sammt dem Seesalze und der Salzbrühe in heissem Wasser ohne alle Zuthaten ab, weil er von selbst blau wird. Während er siedet, wasche und gräte Sardellen aus, wiege sie mit Citronenschalen fein, mache Butter heiß und thue das Gewiegte hinein. Inzwischen bis dieses ein wenig dünstet, reinige den Fisch vom daran klebenden Seesalz, übergiesse ihn schnell mit der heissen Butter, lege ihn auf eine grosse Schale, und um ihn her in ein Viertel geschnittene roh abgeschälte und abgesottene Kartoffeln, übergiesse auch diese mit der Butter und gib den Fisch dann zu Tische.

Dieser einheimische Seefisch kann auch ohne Kartoffel gegeben werden, auch können die Sar-

Digitized by Google

dellen wegbleiben, und dafür blos Peterſilkraut mit Citronenſchalen gewiegt, auch beym Dünſten Citronenſaft in die Butter geträufelt werden, um mit dieſer den Fiſch aufzuſchmelzen. Allein gut iſt gut, und beſſer iſt beſſer.

## 31. Fiſch-Fars.

Wer im Abhäuten der Fiſche nicht wohl geübt iſt, kann, will er dieſes bewerkſtelligen, wenn die Fiſche geputzt ſind, in die Haut einige Einſchnitte machen, dann werden ſie in einem mit Butter geſchmierten Papier auf den Roſt und darin ein wenig gebraten, wornach ſodann die Haut leicht abzuziehen, und das Ausgräten weniger mühſam iſt. Sonſt klopft eine geübte Hand den Fiſch und ſtreift die Haut davon. Die fleiſchigen Rückentheile werden nach dieſem herausgeſchnitten und das Grätige am Schwanz ein wenig geſotten und ausgegrätet. Dieſes Fiſchfleiſch wird mit Schalotten, Peterling, Citronenſchalen, Salz und Muskatnuß fein gewiegt und ein Paar Eyer hinzugethan. In dieſe Fars kann Kappern gethan und ſie ſodann zu Füllung kleiner und groſſer Paſteten verwendet werden. Alle Gräten aber vom Fiſch, in einem Erbſenſud oder braunen Suppe, ſammt den Fiſchköpfen mit ausgeſotten werden, weil ſie eine kräftige Brühe geben.

## 32. Fiſch-Jus.

Schneide Karpfen oder Schleihen, wenn ſie geſchuppt, gewaſchen und der Länge nach von

Digitized by Google

einander gespalten sind, in grosse breite Stücke, lege diese in einen breiten Tiegel, auf die Fisch-Stücke, bringe in Scheiben geschnittene Zwiebel mit verschiedenen geschnittenen Wurzelwerk, als gelbe Rüben, Zelleri, Pastinat ꝛc., lege dazwischen ganzes Gewürz und einige Platten Butter, und lasse dieses, bis es gelb ist, so zusammen dünsten, wie Jus gedünstet werden soll. Ist das Gedünste dunkelgelb, dann wird Mehl aufgestaubt und ein wenig mitgeröstet, das Ganze aber mit Erbsensud, in welchem mit den Erbsen, Zwiebel, Zelleri und Peterlingwurzel gesotten wurden, aufgefüllt. Will man die Erbsen recht gut haben, so läßt man selbst weisse Rüben vorher in Butter dünsten, und dann erst in den Erbsen mitkochen. Diese Jus kann man zu Brühen und Suppen verwenden, an Fasttagen, und durch das Mitkochen aller Fischköpfe und Gräten immer kräftiger gemacht werden.

### 33. Haché von Fröschen mit Morcheln.

Blanschire die Frösche wenn sie geputzt sind, lege sie nachher in kaltes Wasser, daß sie steif sind, und lasse sie gleich wieder in einen Seiher ablaufen. Dann schabe das Fleisch alles von den Beinchen, wiege oder schneide es möglichst gleich, jedoch nicht sehr fein, und lasse es liegen. Gelingt das Abschaben ohne das Zersetzen des Fleisches, dann braucht es nicht geschnitten zu werden. Nach diesem brühe eine Handvoll kleine Morcheln siedend an, oder siede sie kurz ab, wasche sie 2—3 Mal wegen dem daran kleben-

Digitized by Google

den Sand, ſchneide das Weiſſe davon, und die Morcheln ſelbſt in ſchöne runde Scheiben. Wiege nachher Peterling nebſt einer kleinen Zwiebel, oder noch beſſer einige Schalotten und Citronenſchalen fein, mache ein groſſes Stück Butter heiß und laſſe in dieſem erſt ein wenig Semmelbröſeln oder ½ Kochlöffel voll Mehl hellgelb röſten, dann thue die Morcheln hinein, laſſe ſie dünſten, nachher bringe das Gewiegte und zuletzt die Frösche dazu. Hat alles dieſes zuſammen gedünſtet, ſo wird ein Gläschen Wein daran gegoſſen, durch einen Seiher ein Paar Tropfen Citronenſaft daran gedrückt, und ein wenig Muskatnuß und Pfeffer hinein geworfen. So laſſe es aufkochen. Dieſe Speiſe muß dick ſeyn, und darf erſt vor dem Anrichten geſalzen werden. Sie wird mit Eyerſchnitten, mit im Schmalz Gebackenen, Abgetrockneten oder mit Semmel-Klöschen belegt. Es iſt dieſes ein gutes und weit appetitlicheres Eſſen, als wenn man die Froſchbeine aus dem Munde nehmen und auf den Teller vor ſich hinlegen ſoll.

## 34. Hecht-Briſolen.

Der dazu beſtimmte Hecht muß hübſch groß ſeyn; dieſer wird geſchuppt, gewaſchen und ausgenommen, worauf er 2—3 Stunden geſalzen liegen bleibt. Der Kopf oder wenigſtens der ſpitzige Rachen kann vorher mit den dünnen grätigen Ende des Schweifes abgehackt und zu einer Fiſch-Jus oder Erbſenſud verwendet werden. Der im Salz gelegene Hecht wird ſodann

abgetrocknet, der Länge nach gespalten und in schöne grosse Stücke zerlegt, welche mit kleinen Hölzchen gespreißt werden, damit sie eine halbrunde Form erhalten. Dann wird Butter in eine Kasserole gelegt, und in dieser der Fisch wenig gedünstet, so daß ihm die Haut abgestreift, und die meisten Gräten ausgezogen werden können. Nach diesem wird er an Fasttagen mit länglicht geschnittenen Citronenschalen und Sardellen, an Fleischtagen aber mit schön gleich geschnittenem gesalzenen Speck hübsch gespickt, darauf wird er in die Butter gelegt, und auf jeder Seite schön gelb gemacht. Zum Brisolen-Hecht wird eine helle oder dunkle Sardellen-Soos zubereitet, die Fischstücke werden dann mit gewiegten Citronen bestreut, auf ein heisses Teller gelegt, oder der Butter, worin er gedünstet worden, darauf gegossen, und mit etwas dazu gedrückten Citronensaft zu Tische gegeben. Wer aber diesen Fisch-Brisolen als Braten gelten lassen will, gibt nur halbe Citronen oder Häring-Salat mit Kartoffeln dazu. Diese Speise ist wohlschmeckend, schön und ihre Zubereitung nicht mühsam, schickt sich auch zu Traktamenten.

## 35. Krebse gedünstet.

Die gedünsteten Krebse sind weit schmackhafter als die gesottenen. Zu diesem Behufe werden sie erst gewaschen, und sollte ein todter darunter seyn, so muß dieser alsogleich entfernt werden. Zu Gastereyen müssen stets Edelkrebse

genommen werden, welche weit ſchöner und ſchmackhafter als Steinkrebſe ſind. Sind die Krebſe gewaſchen, dann wird in ein Kaſſerol ein Stück Butter gelegt, in welchen, wenn er heiß zu werden beginnt, viel Peterſilkraut, geſchnittene Zwiebel, eine Handvoll Salz und Pfeffer gethan wird, welches zuſammen ein wenig dünſten muß. Dann gieſſe ein wenig Waſſer dazu, kocht dieſes zuſammen, ſo lege die Krebſe ein, ſchüttle ſie öfter auf, und laſſe ſie ¼ Stunde zugedeckt, jedoch dergeſtalt, daß das Waſſer nicht über die Krebſe gehen darf, kochen, dann werden ſie mit heiſſem Waſſer abgewaſchen, abgetrocknet, herausgenommen, auf einen Teller geordnet, mit Peterſilkraut garnirt und aufgetragen.

## 36. Speiſe von Schnecken.

Mache einen mürben Butterteig. Iſt dieſer die gehörige Zeit geruht, dann wärgle ihn aus, und belege kleine Paſteten-Formen damit, nachdem dieſe, was ſtets beym Einlegen dieſes Teiges geſchehen muß, ein wenig mit Butter geſchmiert worden. Inzwiſchen mache die unter den Fiſchen beſchriebene Fiſch-Fars, und bringe von dieſer einen kleinen Löffel voll in die Formen, lege 2 — 3 geputzte Schnecken, dann gewiegte Sardellen nebſt Citronen darauf, auf welche wieder eine Lage Fars gelegt, und damit fortgefahren wird. Zu oberſt wird nach Verhältniß der Formen folgender Aufguß gemacht: 3 Loth Butter werden mit 4 Eyern

Digitized by Google

recht schaumig gerührt, gesalzen, und 3 Loth schönstes Mehl mit einer abgeriebenen, in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel nebst etwas Muskatblüthe hinzugethan. Mit diesem werden die Pastetchen recht schön gelb gebacken und noch warm servirt.

Will man die Schnecken nicht ganz lassen, so können diese mit den Sardellen und Citronenschalen gewiegt, und zugleich mit ausgegrätetem Fisch, Schalotten und Peterling, zusammen in Butter gedünstet, die Pasteten damit gefüllt und obiger Aufguß darauf gemacht werden.

## 37. Frosch-Karminaden.

Nimm schöne grosse Froschkeulen, schneide die Zehen und die hintere Haut weg, wasche sie, trockne sie ab, und löse die Beine alle aus; wiege Peterling, Schalotten oder andere Zwiebel und Citronenschalen, mische dieses zu dem Froschfleische, sammt Salz, Muskatnuß und Pfeffer, und dünste alles in wenig Butter; dann formire aus dieser Masse Karminaden, überstreiche diese mit zerlassener Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie in einer Omeletten-Pfanne oder in einem flachen Tiegel in gutem heissem Schmalz schön gelb, drücke zuletzt Citronensaft darüber, ziere die Frosch-Karminaden mit Petersil und trage sie sogleich auf einem warmen Teller auf. Ohne Citronen-Saft können sie als Auflage, mit diesem hingegen als Zwischenspeise gegeben werden.



Digitized by Google

## 38. Fischhase oder gemachte Fische ohne Gräten.

Nimm einen Hecht, Karpfen, Weißfisch oder andern beliebigen Fisch, nachdem er geschuppt ist, sorgfältig aus, wasche ihn, gräte ihn aus und wiege das Fischfleisch mit Citronenschalen, Schalotten, Peterling, ausgegräteten gewaschenen Sardellen und Kappern, sammt der Milch oder dem Rogen des Fisches recht zart. Nach diesem werden 3 Loth Schmalz oder noch besser so viel Butter mit 2—3 Eyergelb stark abgerührt, und mit diesem eine in Milch geweichte fest ausgedrückte Kreutzer Semmel, thue das Gewiegte dazu, und gestossene Nelken mit etwas Pfeffer daran, damit alles wohl untereinander komme. Aus dieser teigartigen Masse forme einen Hasen, stecke statt den Läufen grosse geschabte Peterlingwurzel, oder was schöner sieht, wirkliche Hasenläufe hinein, schmiere eine Hasen-Bratpfanne mit Butter, oder mache in einer andern Bratpfanne Butter heiß, und lege den geformten Hasen sachte hinein, bestreiche ihn mit Butter oder saurem Rahm, thue ein wenig Erbsensud und Essig, oder Fisch-Jus und Essig daran, damit er nicht anbrenne, und lasse ihn schön braun werden. Während dem Backen mache eine eingebrennte Rahmsoose mit Kappern oder eine gelbe Buttersoose gleichfalls mit Kappern, Citronensaft und Sardellen, belege den fertigen Hasen mit Citronenplatten und gib die Soose besonders dazu. Man kann den nämlichen Teig

in Fiſchformen, welche zuvor mit Butter geſchmiert und mit Semmelbröſeln beſtreut worden, drücken, ſchön gelb backen, und eine beliebige Sooſe darüber machen. Dann heißt es: Fiſch ohne Gräten.

## 39. Karpfen dieſer Art in ſeinem eigenen Blute gekocht.

Der Karpfen wird am Hals eingeſchnitten, und damit die Galle nicht zerdrückt werde, das Blut ſachte ausgedrückt. Hierauf muß er geſchuppt und blos mit Waſſer abgewaſchen werden, dann wird er am Bauche aufgeſchnitten, die Galle weggeworfen und der Fiſch mit Eſſig oder Wein im Innern ausgewaſchen. Das davon abgeſonderte Innere, nämlich die Milch oder der Rogen, nebſt den Eingeweiden muß rein mit Eſſig gewaſchen werden, damit von dem Blut ja nichts verloren gehe. Der Fiſch wird ganz ausgegrätet, wie öfter gezeigt, gebraten, Sardellen, Kappern, Citronenſchalen, Schalotten oder andere Zwiebel ſammt dem Rogen oder der Milch gewiegt, und eine in Milch eingeweichte ausgedrückte ein halb Kreutzer Semmel dazu gethan. Jetzt werden 3—4 Eyer fett eingerührt und das gewiegte Obige alles in dieſem gedünſtet, das Gedünſtete wird mit ein Ey und ein Dotter angerührt, geſalzen, mit Nelken und Pfeffer gewürzt, und in einer Fiſchform gebacken, oder mit dem Fiſchkopf den Rückengräten und dem Schwanz wieder ſo formirt, daß es



Digitized by Google

einen ganzen Fisch vorstelle, und so mit Semmelbröseln bestreut in einer Bratpfanne gebacken. Ist man so weit, dann macht man ein Einbrenn von Mehl mit etwas Zucker, damit die Soos glänzend werde, röstet damit Gewürznelken, Lorbeerblätter, Citronenschalen, Zwiebel und mit Wein, Wasser und Essig, oder Essig und Erbsensud aufgefüllt, gesalzen und nebst den Eingeweiden gut ausgekocht, dann erst kommt das aufgefangene Blut vom Fisch daran, und wird eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten mitgekocht. Wer die Soos recht schwarz wünscht, darf nur mit der Brühe den Kern von einer welschen Nuß mitkochen lassen. Die Soos wird durch einen Seiher angerichtet, etwas davon über den Fisch gegossen und dieser mit Citronen-Platten geziert, die übrige Soos aber abgesondert dazu aufgestellt. Wird der Fisch ohne eine Form gebacken, so lege ihn in eine Bratpfanne und in diese Butter-Schnitten.

## 40. Hecht-Schnitten.

Ein einpfündiger Hecht wird geputzt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und ein wenig auf dem Rost gebraten, dann rein ausgegrätet und das Fleisch mit Petersil, Citronenschalen und Rindsmark recht fein gewiegt. Hierauf werden 2 abgeriebene Milchbrode oder schönste Semmel, recht fein wie zur Suppe aufgeschnitten, dann ein nicht vollkommenes Quart oder der vierte Theil einer Maas Milch mit 4 Loth Butter warm gemacht und an das Brod gegossen,

Digitized by Google

was, damit alle Schnitten geweicht werden, öfters geschüttelt werden muß. Dann rühre 6 Eyergelb daran, schlage das Weisse zum steifen Schnee und rühre es zuletzt darein, thue Muskatnuß oder gestossene Muskatblüthe und Salz dazu, bestreiche eine Serviette so groß wie ein Teller mit Butter, wiege 2 Loth abgezogene Pistazien recht fein, streue sie in das Tuch und bringe auf die mit Butter bestrichene Stelle das Angerührte, binde weit oben die Serviette zusammen und siede alles zugedeckt eine kleine Stunde in Salzwasser.

Inzwischen bereite eine Citronen- oder eine Morchelnsoos, thue den Pudding aus dem Tuche, schneide ihn mit Faden in schöne Schnitten, lege diese auf eine warme Platte, und ist die Soose mit Eyergelb angerührt, so richte sie über die Schnitten an, stelle sie sodann an einen heissen Ort, streue Citronenschalen darauf, und gib die Hechtschnitte, welche als Abendessen gegeben werden, zu Tische.

## 41. Roulade von Hausen oder Rothfisch.

Brühe ein schönes Stück Hausen in heissem Wasser ab, dann schneide und zerlege dieses in gleich grosse Theile. Was übrig bleibt, wiege ausgegrätet mit ausgegrätetem Hecht, grüner Petersil, Citronenschalen und Schalotten so fein als möglich. Inzwischen lasse in Milch eine Semmel weichen, mache ein Stück Butter heiß, dünste das Gewiegte, und thue zuletzt die ausgedrückte Semmel dazu, rühre ferner 1 — 2

Digitized by Google

Eyerdotter daran, und würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Mit diesem bestreiche die einzelnen Hausen-Stücke, rolle sie auf, und stecke sie mit einem reinen kleinen Spreisel zusammen, oder umwickle sie mit Faden, der jedoch wie die Spreisel vor dem Anrichten weggenommen wird, lasse diese Rollen in Butter mit ein wenig Jus-Brühe, bis sie dunkelgelb sind, dünsten, mache dann eine dünne Einbrenn min guter Jus-Soos, und thue Citronenschalen dazu, träufle Citronensaft daran, lasse die Soos recht kochen, und richte sie über die Fisch-Rouladen durch einen Seiher an.

## 42. Salmen-Brisolen.

Ist der Salm geschuppt und gereinigt, dann wird er in Stücke geschnitten, und wie die Hecht-Brisole gespeist, ein Kasserol mit Speckplatten belegt, fein gewiegter Peterling und gewiegte Zwiebeln darauf gestreut. Auf diese Unterlage kommt der Salm, nachdem er vorher gehörig gesalzen und gepfeffert ist, und muß dünsten. Auf die Fisch-Stücke kommen Scheiben von guter Butter. Während er dünstet, bereitet die Köchin eine gute Wurzel-Sooſe, wie öfter gezeigt, in welcher ausgemachte Austern sammt dem Seewasser, den Bärten und der grünen Haut mitgekocht werden, damit die Sooſe einen pikanten Geschmack erhält. An der Wurzel-Soos darf Wein mitgekocht werden. Ist der Fisch fertig, und die Soos recht verkocht, dann wird diese durch einen Seiher über

Digitized by Google

den Salm gegossen, der mit Citronen bestreut und sonst schön geordnet zu Tische gegeben wird.

## 43. Karpfen-Würste.

Hiezu ist das Fleisch von einem fetten Karpfen und von einem Aal erfoderlich. Wer mit dem Ausgräten der frischen Fische nicht umzugehen weiß, macht aus Papier eine Bratpfanne, schmiert sie dick mit Butter, und läßt darin, aber nur kurze Zeit, die gereinigten, gesalzenen Fische braten, zieht ihnen dann die Haut ab, grätet sie aus, und wiegt das Fleisch mit Citronenschalen, Muskatblüthe und Kräutern recht fein. Das Gewiegte wird mit Wein angemacht, und nebst allem in der Bratpfanne zurückgebliebenem Butter recht glatt abgerührt. Diese Masse füllt man in gereinigte Bratwurst-Därme, schlingt diese dann recht oft um, daß die Würste nur Finger lang werden, und siedet sie, sind sie zur Alapatrie bestimmt, so können sie in Krebsbutter-Brühe, oder brät sie in Butter und Wein auf jeder Seite schön blaßgelb. Sie können außer dem obigen Gebrauch als Auflage zu einem Fasten-Gemüs, oder als Déjeuner mit Citronen-Vierteln aufgetragen werden.

Zu den erwähnten Papier-Formen muß erstens reines weisses Papier genommen werden, dann ist es zweytens nothwendig, zwey Formen ineinander zu machen, weil die Aeußere leicht schmutzig wird, und eine unerfahrene Köchin die Papierform leicht zerreissen könnte.

Digitized by Google

Die Größe der Fiſche beſtimmt, ob man ganze oder halbe Bogen Papier dazu nehmen muß. Das Papier wird an den Enden zuſammen gebogen, dann ein wenig an den Ecken eingeſchnitten, und ſchön umgebogen.

### 44. Ragout von Auſtern.

Mache die Auſtern aus den Schalen, ziehe den Bart und die grüne Haut weg, und thue das Uebrige ſammt dem Saft oder dem See-Waſſer in einen kleinen Tiegel, und Muskat-Blüthe, Citronenſaft ohne Kerne und klein geſchnittenen Peterling dazu, bedecke den Tiegel und laſſe die Auſtern nur wenig kochen, dann nimm mit einem Schaumlöffel die Auſtern heraus, lege ſie in das Geſchirr, worin ſie aufgetragen werden, decke es zu und halte es warm. In ein Stück Butter wird ein wenig Mehl geknetet, oder die Butter nur in Mehl umgewendet, dieſe in die Soos gethan, welche umgerührt und noch gekocht wird. Dann werden 2—3 Eyergelb mit einem Löffel voll Kappern verrührt und an die Soos gerührt, welche aber damit nicht mehr kochen darf, ſondern über die Auſtern gleich angerichtet wird. Hat man nur wenig Auſtern, ſo kann man von einem Karpfen die Milch, welche vorher in Salzwaſſer geſotten und die Haut davon abgezogen wurde, ſchneiden und zu den Auſtern thun. Geſottene Kalbsprieſen können auch die Stelle der Milch vom Karpfen vertreten.

Digitized by Google

### 45. Stockfisch gebacken.

Zum Backen wird der Stockfisch nur eine Stunde in heisses Wasser gelegt, aber nicht abgesotten, dann ausgegrätet aber ja nicht zerrissen, damit die Stücke hübsch ganz bleiben. Diese läßt man auf einem reinen Tuch recht abtrocknen, dann mischt man Salz, Pfeffer und Semmelbröseln darunter, kehrt den Stockfisch vorher in zerlassener Butter um, überstreut ihn mit dem obigen Gemenge und läßt ihn schnell in dem Schmalz backen, um ihm zum sauern Kraut als Auflage zu geben.

---

## Eyer-, Milch- und Mehlspeisen.

### Vorläufige Bemerkung.

Sollen die Mehlspeisen schön und gut gerathen, so ist dabey grosse Vorsicht und Aufmerksamkeit nothwendig, und die Beachtung folgender Vorerinnerungen anzuempfehlen.

I.

Vor der Bereitung aller, hauptsächlich aber der feinen Mehlspeisen, als, eines Puddings, eines Auflaufs u. dgl., muß gleich nach dem Aufschlagen eines jeden Eyes der sogenannte

Digitized by Google

Hahnentritt oder das Vögele und das Hautige knollige vom Dotter weggenommen werden, weil dieſes die Mehlſpeiſen ſchwerer, alſo auch unverdaulicher machen würde. Auch muß vor dem Hinzuthun des Eyes zu den Beſtandtheilen einer jeden Mehlſpeiſe die Friſche eines jeden Eyes geprüft werden, ob es nicht faulicht oder nach Heu riecht. Am ſicherſten geſchieht dieſes, wenn man ein Ey nach dem andern in eine untere Kaffeetaſſe aufſchlägt, wobey auch das Hautige deſto leichter wegzunehmen iſt, und es erſt nachher eines nach dem andern an das Mehl zu thun.

## II.

Man kann einen Auflauf vor dem Andern in Papier-Formen backen. Die Gröſſe einer ſolchen Form richtet ſich nach dem Auflauf, welchen die Anzahl der Gäſte beſtimmt. Die Verfertigungsweiſe ſolcher Formen iſt folgende: Man nimmt eine Form oder Schüſſel von der Gröſſe des Auflaufs und legt einen ſchönen weiſſen Papierbogen nach der Gröſſe und Höhe des Geſchirres hinein, beſtreicht vorher den Bogen Papier auf einem Holzteller dick mit Butter, und thut dieſes mit 3—4 Papierbogen, welche dann in der Rundung des Gefäſſes und nach dem Rand desſelben geformt ineinander geſteckt werden. Der letzte Bogen wird ganz dick mit einem Teig oder Kleiſter, von angerührtem grobem Mehl und Waſſer, überſtrichen, wenn zuvor dieſer Bogen wie die andern ſchön geformt und das über den Rand herausragende Papier

Digitized by Google

weggeschnitten ist, in diesen bestrichenen geformten Bogen werden die andern hineingesteckt, dann muß er aber wohl getrocknet seyn, ehe der Auflauf in die in das Geschirr gefügten Formen gefüllt und in diesen Papieren gebacken wird. Nach dem Backen müssen die äussern Papierbogen vom Auflauf abgenommen, oder über alle zusammen ein schönes farbiges Papier herumgeschlagen werden. In Butterteig eingefüllt oder gebacken ist ein Auflauf von Gries, Reis, von Aepfeln, von Kalbfleisch, von Schinken immer am besten, schönsten und für die Köchin am bequemsten. Chocolade, englische Pudding u. dgl. werden, wie bey den besondern Vorschriften gezeigt ist, im Marienbade in Kapseln oder in Formen am besten und schönsten gekocht.

## III.

Um bey Zubereitung der Speisen mit Krebsen schöne rothe Krebsbutter zu bekommen, muß man stets Edelkrebse und keine Steinkrebse dazu nehmen, welche nur blaßrothe Brühe und Butter geben. Manche haben empfohlen beym Rösten der Krebsbutter ein kleines Stück Ochsenzungenwurzel und einen Messerspitz voll sogenannten rothen Ingwer oder Kurkume-Pulver dazu zu thun, was dieser ein herrliches und unschädliches Roth geben soll; da ich jedoch dieses nie versucht habe, und überhaupt keine Freundin von fremdartigen Zuthaten an Speisen bin, so kann ich hierüber nicht entscheiden, und überlasse es Jedem die beliebige Probe selbst zu machen.

Digitized by Google

Vorschrifts-Regeln beym Backen der feinen Mehlspeisen finden sich bey den einzelnen Vorschriften ihrer Bereitungsart.

## 1. Reis-Pudding in vier Farben.

Für eine Portion zu acht Personen wird 1½ Pfund Reis in zwey Maas gutem Rahm zu einem recht dicken Brey verkocht und durch ein Suppensieb, damit er recht glatt werde, getrieben, wo er sodann erkalten muß. Von zwey Citronen wird die Schale am Reibeisen abgerieben und dazu gerührt. Jetzt wird der Reis in vier gleiche Theile getheilt. Der erste wird mit vier Eyergelb abgerührt, gezuckert, das Eyerweiß zu steifem Schnee geschlagen und die Schale von zwey abgeriebenen Pomeranzen dazu gethan, so lasse es stehen. Dann nimm zu dem zweyten Theil ¼ Pfund recht rothe Krebsbutter, rühre 4 Eyergelb und den Schnee vom Eyerweiß nebst Zucker daran und stelle es wieder bey Seite. Dann nimm den dritten Theil, rühre ihn eben so mit Eyergelb und Schnee, zuckere ihn und reibe zwey Loth Chocolade mit Hinzufügung gestossenen Zimmts oder Vanille darunter. Jetzt kommt die Reihe an den vierten Theil des Reises, der wie die vorigen mit dem unten bey den Torten angezeigten Spinattoppen angerührt wird, wozu der Zucker mit viel Vanille abgestossen und hinzugesiebt werden muß, weil sonst das Grüne ganz geschmacklos wäre. Nach Herrichtung dieser verschieden farbigen Reisportionen wird das Innere

Digitized by Google

einer Pudding-Kapsel mit geläutertem Zucker ausgestrichen, oder mit Butter ausgeschmiert. Man kann sich aber auch einer andern schönen Melonenform oder eines Türkenbundes, zum Einfüllen bedienen. In diesen wird zuerst der braune, dann der rothe, dann der gelbe und dann der grüne Reistheil, in und übereinander gefüllt, die Form in siedendes Wasser gestellt und mit einem Kohlendeckel bedeckt. Man kann sie aber auch in einer tiefen, runden, mit Wasser gefüllten Bratpfanne, in eine Brat-Röhre stellen, wo sodann das Wasser immer sieden muß, und wohl Obacht gegeben, daß kein Wasser in den Pudding komme. Nach einer Stunde ist dieser bunte Reis-Pudding fertig, wird herausgenommen und nach ein Paar Minuten mit Zucker bestreut, zu Tische gegeben.

## 2. Vanille-Auflauf.

Es werden 20 Gran Vanille in kleine Stückchen geschnitten und mit 4 Loth Zucker abgestossen. Der Vanille Zucker wird fein gesiebt und der Rückstand im Sieb an Vanille und Zucker, abermals gestossen und gesiebt, und damit so lange fortgefahren, bis Beydes recht fein ist. Hierauf müssen 5 Loth von der besten, frischesten Butter recht schaumig gerührt und an diese nach und nach 11 Eyerdotter geschlagen und verrührt werden; desgleichen schält man 3 Loth abgesottene Mandeln und stößt sie mit ein wenig Eyergelb, damit sie nicht ölicht schmecken, recht fein, reibt eine schöne

Digitized by Google

Semmel, nachdem davon die Rinde abgerieben worden, recht zart und ſiebt ſie durch, welches Semmelmehl ungefähr 5 Loth betragen muß. Die Mandeln werden erſt dann, wenn die Eyergelb alle daran ſind, an die Butter gerührt, was eben ſo nach dieſem mit dem Zucker und am Ende auch mit dem Semmel-Mehl geſchehen muß. Inzwiſchen wird der Schnee vom Eyerweiß recht ſteif geſchlagen, welcher ebenfalls nachher langſam hineingerührt wird. Dieſes wird nun in ein mit Butter geſchmiertes und mit Semmelbröſeln ausgeſtreutes Auflaufblech gefüllt und langſam gebacken. Der Vanille-Auflauf kann auch in Butterteig eingefüllt werden, beſonders iſt dieſes anwendbar, wenn man dazu ein Blech beſitzt, an welchem der Rand beym Anrichten abgenommen werden kann, ohne daß der Auflauf erſchüttert wird. Soll irgend ein Auflauf in Bratröhren gebacken werden, ſo muß das Blech der Form ſtets auf einen kleinen Dreyfuß geſtellt werden, damit dieſe Speiſe am untern Theile nicht anbrenne und die Hitze von oben ſie beſſer aufziehen kann, weswegen die Röhre vorher ganz durchgeheitzt ſeyn muß, damit man alles Feuer beſeitigen kann, an welchem ſonſt der Auflauf äuſſerlich zu ſchnell backt, ohne im Innern hübſch ausgebacken zu ſeyn.

### 3. Reis-Auflauf mit Arrak.

Zu 14 Loth Reis nimmt man, wenn dieſer geklaubt und gewaſchen iſt, und eine halbe

Stunde im Wasser gelegen hat, eine Maas Milch, läßt diese mit einem Finger langen Stück Vanille sieden und thut dann den Reis, von welchem das Wasser abgeseiht worden, darein, damit er sammt der Vanille recht dick koche. In dem Reis werden dann 7 Loth recht guter Butter mitgekocht, und hierauf wird der dick gekochte Reisbrey auf ein Porzellanteller geleert, auf welchem er erkalten muß. Dann wird das Weisse von 6 Eyern zum Schnee geschlagen und dieses mit Zucker und eingemachten Johannisbeeren oder Himbeeren gemischt. Inzwischen hat man an 5 Loth Zucker eine ganze Citrone abzureiben und an den erwähnten Schnee zu thun. Der übrige Zucker wird gestossen und auch an den Reis gerührt. Sodann bestreicht man ein Auflaufblech mit Butter und bestreut es mit Semmelbröseln oder legt es mit Butterteig leicht aus, rührt an den Reis den vierten Theil einer Maas Arrak und füllt den mit dem Arrak verrührten Reis in das Blech. Die Oberfläche des Auflaufes wird mit dem Schnee, unter welchem sich das Eingemachte befindet, bestrichen, der Auflauf langsam gebacken und in Butterteig auf einer Platte zu Tische gegeben. Im Blechform wird dieser Auflauf in schönes Papier gemacht und gleich nach dem Backen aufgetragen.

### 4. Brennender Reis-Auflauf mit Arrak.

Für 6 — 7 Personen wird $\frac{1}{2}$ Reis geklaubt und gewaschen, welcher eine halbe Stunde lang

Digitized by Google

in siedendem Wasser zugedeckt stehen bleiben muß. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Reis abgeseiht und sogleich in siedender Milch zu einem dicken Brey gekocht. Den dicken Reis-Brey bringt man auf ein Porzellanteller und läßt ihn erkalten. Inzwischen wird ¼ Pfund Butter mit 7 Eyergelb und dem an einer Citrone abgeriebenen Zucker, recht zusammen gerührt und 3 Loth abgezogene, mit Milch abgestossene Mandeln, mit 6 Loth gestossenen Zucker hinzugethan. Dann wird das Weisse von 7 Eyern zu einem steifen Schnee geschlagen, ein Auflaufblech mit gutem Butterteig ausgelegt, der Reis wird mit dem abgerührten Butter verrührt und eine obere Kaffeeschale voll Arrak nebst dem Schnee recht langsam darein gerührt, und sodann in den Butterteig eingefüllt, oben mit Zucker bestreut, das Blech in die Bratröhre auf einen Dreyfuß gestellt und der Reis gebacken. Beym Auftragen und erst an der Thüre des Gastzimmers, gießt man eiligst eine obere Kaffeetasse voll Arrak blos auf den Auflauf, nicht aber auf den ihn umhüllenden Teig. Während dieses geschieht, muß schon eine zweyte Person mit einem brennenden Wachslicht bereit stehen und mit einem Stück reinen Papier den Arrak schnell anzünden, damit der Auflauf in vollen Flammen auf den Tisch gesetzt werden kann, und selbst beym Vorlegen jede Portion noch brennend auf den Teller komme. Diese Flammenspeise sieht besonders zur Nachtzeit schön

Digitized by Google

aus, und ihr Genuß erheitert die Gesellschaft augenblicklich.

## 5. Grüner Pudding mit Schodo.

Reibe von zwey Kreutzer Semmeln die Rinde ab, schneide Schnitten aus den Semmeln und wiege diese mit der Schale von einer Citrone recht fein. Dann stosse mit Spinat-Saft ¼ Pf. abgebrühte, abgezogene Pistazien recht fein, nimm noch 4 Loth abgezogene Pistazien und 3 Loth recht grünen Citronat und wiege es mit 12 Loth recht frischer Butter, welche in Mehl um und um gewendet worden, nebst einem Eßlöffel voll Zucker zusammen. Dann verklopfe 6 ganze Eyer mit einer halben Maas süssen, recht guten Rahm und rühre es an das Gewiegte, schmiere eine Marienbad-Kapsel oder sonst eine schöne Form, oder wenn keines von beyden vorhanden ist, eine Serviette mit Butter, fülle den Teig ein und backe oder siede den Pudding eine Stunde lang. Inzwischen werden in einen steinernen Topf oder in ein sonstiges reines Geschirr 10 Eyergelb geschlagen, der an einer ganzen Citrone abgeriebene Zucker an das Eyergelb und noch mehr Zucker eine Viertelstunde recht abgerührt, und dann zwölf wohlgemessene Eßlöffel voll Wein daran gerührt. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle es auf die Glut, spriegle es mit dem Chocolade-Querl, oder mit einem Kochlöffel, daß es ganz Schaum wird

und dann gieſſe es beym Anrichten über den Pudding. Soll dieſe Sooſe mehr ausgeben, dann nimmt man 12 Eyerdotter an den Citronenzucker und eine halbe Maas Wein, ſo bekommt man mehr Sooſe. Dieſe Sooſe iſt zu Dampfnudeln, zu im Schmalz gebackenen Speiſen, wie zu den Puddings ſehr beliebt. Das Schodo kann aber auch als Frühſtück in Taſſen mit gebähtem Bisquit gegeben werden.

## 6. Auflauf von Erdbeeren, Himbeeren oder Maulbeeren.

Von den in der Ueberſchrift genannten Beeren, von welcher Gattung man will, wird ein dicker Brey mit viel Zucker gekocht. Wenn er fertig iſt, wird er in ein tiefes aber recht kaltes Porzellanteller geſchüttet. Hierauf ſchlägt man das Weiſſe von einem Ey zu ſteifem Schnee, und rührt es mit dem abgekühlten Beerenbrey etliche Minuten lang zuſammen, ſchlägt dann wiederholt aus einem Eyweiß andern Schnee, bis 8—10 Eyerweiß zu Schnee geſchlagen ſind, und rührt ihn zu dem Brey, der ſodann beynahe eine Stunde lang gerührt werden muß, bis daß er ganz zu Schaum geworden iſt. Dann belegt man ein Auflauf-Blech mit einem leichten Blätter-Butterteig, gießt das Gerührte ein und backt es langſam eine Stunde lang. Nach dem Backen wird der Auflauf mit Zucker und Zimmt beſtreut aufgetragen.

Digitized by Google

## 7. Chocolade-Auflauf auf kostspielige Art.

12—15 ganz frische Eyer werden mit einer recht knapp gemessenen halben Maas Milch, in welcher ein Finger langes Stück Vanille mitgesotten wurde, recht fein verklopft. Die Milch aber muß siedend seyn, und recht mit den Eyern versprudelt werden. Dieses alles muß noch ganz heiß in einem tiefen Porzellan- oder Zinngeschirr sogleich in kaltes Wasser gestellt, aber nicht zugedeckt werden. Fängt es an zu gestehen und sich zu härten, dann wird es herausgestellt und besteht nun von selbst vollends, wie ein sogenannter Eyerkäs. Ist dieses vollkommen geschehen, dann wird es in einen Seiher oder in ein reines Suppensieb gebracht, damit es recht ablaufe. Während dem wird ½ Pfund beste Butter mit 12 Eyer-Dottern, von welchen immer einer nach dem andern dazu kommt, doch stets nur auf einer Seite gerührt und mit diesen ¼ Pfund Zucker und eben so viel, recht fein mit Eyergelb abgestossene Mandeln, dann ¼ Pfund vom besten, auch ganz fein geriebenen Chocolade daran gerührt, welches Zusammenrühren eine Stunde lang dauert. Nun wird von 6 Eyern das Weisse zum steifen Schnee geschlagen, der Eyerkäs eine Viertelstunde lang recht verrührt, und dann erst an das Obige gerührt, zuletzt geschieht das nämliche mit dem hinzugekommenen Schnee, der gleichfalls langsam nebst



Digitized by Google

einem nicht ganzen Eßlöffel voll Citronensaft hineingerührt wird. Alles kommt endlich in eine mit gutem Butterteig ausgelegte Form und wird schön langsam in einem Backofen oder in einer Bratröhre, auf eine Unterlage gestellt, gebacken, dann aber mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gegeben.

## 8. Auflauf von Pomeranzen.

Zu einem Pomeranzen-Auflauf für 7—8 Personen sind 14 Loth Butter erfoderlich, welcher leicht gerührt wird. Hierauf läßt man den achten Theil einer Maas Milch sieden und rührt vom feinsten Mehl so viel hinein, daß es zu einem in Augsburg sogenannten Brand-Teig oder gewöhnlichen gebrühten Teig wird. Nach diesem kommt ein Stück Butter, von der Grösse einer welschen Nuß daran, der Teig wird ausgekocht, bis er sich ablöst, dann in eine Schüssel noch recht glatt abgerührt, und 4—5 Eyer, eines nach dem andern hineingeschlagen und zusammen gerührt, zu welchem entweder an Zucker abgeriebene Pomeranzen-Schalen, oder das von einer Pomeranze an einem Reibeisen leicht abgeriebene Gelbe kommt und mit Obigem nebst einer Handvoll fein gesiebten Zucker recht zusammen gerührt wird. Inzwischen wird von 8 Eyern das Weisse zum steifen Schnee geschlagen, und ist das Angerührte indessen erkaltet, dann wird die Butter und hernach auch der Schnee hinzugerührt, der Auflaufteig in ein Blech gefüllt und langsam,

Digitized by Google

entweder in einer Backofenröhre oder mit einem Kohlendeckel gebacken. Beym Auftragen kann man diesen Auflauf mit fein gewiegten kandirten Pomeranzenschalen bestreuen.

Ebenso kann man diese Art Auflauf mit Vanille, mit Zimmt oder mit Citronenschalen, nachdem man Farbe und Geschmack liebt, machen, und wer das Rauhe vorzieht, anstatt Mehl, Semmelbröseln nehmen.

## 9. Citronen-Auflauf.

Für 4 — 5 Gäste werden 7 Loth vom feinsten Kanarienzucker gestossen oder gerieben und gesiebt und eine halbe Stunde mit 6 Eyergelb gerührt. Dann muß von 3 schönen, gelben, ja nicht bittern Citronen an einem Reibeisen die Schale leicht abgerieben und dieses alles zusammen gerührt werden. Inzwischen wird das Weisse von 6 Eyern, nachdem sie von dem sogenannten Hahnentritt gereinigt worden, zum Schnee geschlagen, mit Obigem noch eine Viertelstunde lang gerührt und erst kurz vor dem Einfüllen der Saft jener 3 Citronen durch einen Seiher daran gedrückt. Der Auflaufteig wird nun in eine mit Butter bestrichene Porzellanschale oder in ein Auflaufblech gefüllt und langsam eine Viertelstunde auf schwachen Kohlen oder mit Kohlen auf dem Deckel in einer Röhre aufgezogen. Sogleich nach dem Backen wird der Auflauf, mit fein gestossenem Zucker und Zimmt überstreut, schnell zu Tische gegeben.

Digitized by Google

## 10. Auflauf von Hagenbutzen- (Hiefen-) Mark.

Es werden 7 von dem Hahnentritte gereinigte Eyerklar zu steifem Schnee geschlagen, welcher in der Kälte schneller als in der Wärme steif wird, und von ungeübten Köchinen leichter mit einer Ruthe, an welcher die Rinde abgeschält ist, zuwege gebracht wird, als mit einem Spahel, Löffel oder dem Schneemesser hergestellt wird. Hierauf verrührt man 6 Loth Hagenbutzenmark mit 6 Loth gesiebtem Zucker in einer Schüssel, und nach diesem wird der Schnee löffelweise alle halbe Viertelstunde nach und nach dazu gerührt, sobald man am Teige von dem früher hinzu gerührtem Schnee keine Spur mehr sieht; nach diesem macht man es mit der von einer ganzen Citrone am Reibeisen abgeriebene Schale eben so. Das Zusammengerührte wird sogleich in ein Porzellangeschirr oder in ein mit Butter geschmiertes Auflaufblech gefüllt und in gelinder Hitze entweder in der Röhre oder auf Kohlen und einem Kohlendeckel aufgezogen, und sodann mit Zucker und Zimmt bestreut, schnell zu Tische gegeben.

## 11. Auflauf von Pfirsich mit Mandeln.

8—9 Stück recht reife Pfirsiche werden geschält und durch ein Sieb gedrückt. Von diesem Pfirsichmark kommen 5—6 Löffel voll mit $\frac{1}{4}$ Pfund recht fein mit Eyergelb abgestossene, zuvor abgezogene Mandeln, nebst $\frac{3}{4}$ Pf.

Digitized by Google

Zucker in eine Schüssel und wird mit 12 Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt. Nebenbey werden noch 6 Eyer, eines nach dem andern dazu geschlagen und mit verrührt, und von einer ganzen grossen, gelben Citrone, die am Reibeisen fein abgeriebene Schale dazu gethan, und alles noch eine gute Stunde lang gerührt, wornach von der abgeriebenen Citrone der Saft durch einen Seiher daran gedrückt wird. Nun muß ein Aufzugblech oder Schale mit Butter geschmiert, oder mit Butterteig ausgelegt werden, und der Auflauf eingefüllt langsam gebacken werden, dann mit Zucker und Zimmt bestreut, wird er schnell, damit er nicht einfalle, zu Tische gegeben.

## 12. Auflauf von Aprikosen.

Ziehe von 10 — 11 reifen Aprikosen die äussere Haut ab, läutere wie im Haushaltungs-Abschnitt gezeigt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, spalte die Aprikosen in zwey Hälften, löse den Kern aus und koche die Früchte in dem geläuterten Zucker weich. Lege sie hierauf in eine reine Schüssel und verrühre sie, wenn sie kalt geworden, reibe von einer grossen, schönen, gelben Citrone, die Hälfte der Schale am Reibeisen fein ab und verrühre es mit dem Aprikosenmark, dann schlage das Weisse von 8 Eyern zu steifem Schnee, rühre einen Löffel voll von dem andern dazu, und fülle wie vorhin angegeben, das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, und ziehe es schön

Digitized by Google

langsam im Backofen, oder auf unten und oben gelegten Kohlen, oder in einer ausgeheitzten Bratröhre auf.

## 13. Zwetschken-Auflauf.

Von zwey schönen Kreutzer Semmeln wird die Rinde abgerieben, das Innere recht fein geschnitten und eine obere Kaffeetasse voll siedend heisser Rahm darüber gegossen. Diese eingeweichten Semmeln müssen öfter aufgeschüttelt und dann zurückgestellt werden. Indessen rührt man 11 Loth gute Butter mit 8 Eyergelb, welche eines nach dem andern hinzugethan werden, wohl ab, stößt 3 Loth abgezogene Mandeln mit etwas Eyergelb recht fein, rührt diese dazu und alles zusammen eine Viertelstunde recht untereinander. Dann wird von einer halben Citrone die Schale am Reibeisen abgerieben, dazu gethan, ein Kaffeelöffel voll selbst gestossener Zimmt, oder halb Zimmt halb Nelken daran gestreut und zuletzt der Schnee von 6 Eyerklaren geschlagen. Vorher aber schon, ehe man zu rühren anfängt, müssen die Zwetschken geschält, oder noch besser den Tag zuvor schon geordnet seyn, das heißt, sie müssen erst in heisses Wasser gelegt, dann abgeschält, mit Wein, Zucker, Gewürz und Citronenschalen recht eingekocht, in jedem Fall aber ganz erkaltet seyn. Zuletzt wird die Auflaufform mit Butter geschmiert oder mit Butterteig belegt, die Zwetschken eingefüllt und das Angerührte darauf gebracht, der Auflauf, wie schon oft ge-

Digitized by Google

zeigt, aufgezogen, gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

## 14. Auflauf von Kastanien.

Siede 1 Pf. Kastanien bis sie sich gerne abziehen lassen, und reibe sie nachher auf einem Reibeisen, dann rühre ½ Pf. Butter mit 4 ganzen Eyern, die vorher in warmes Wasser gelegt werden müssen, und 6 Dottern, recht flaumig ab, und ¼ Pf. recht fein mit Eyern abgestossene Mandeln, 4 Loth gestossenen gesiebten Zucker, nebst gestossenen Zimmt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone dazu, richte es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, oder in Butterteig und backe den Auflauf schön langsam mit Zucker und Zimmt bestreut.

## 15. Auflauf von Gries.

Koche eine halbe Maas Milch mit 3 Loth Butter. Hat die Butter nebst der Milch miteinander gekocht, dann rühre Gries darein und lasse diesen zu einem recht dicken Brey kochen, der hierauf erkalten muß. Inzwischen wird ¼ Pf. Butter mit 6 Eyergelb, mit Zucker nebst abgeriebenen Citronen wohl gerührt, das Eyerweiß zu Schnee geschlagen darein und zuletzt der kalte Brey daran gerührt. Schon früher müssen 4 leichte schöne Flädlein gebacken, und diese nach der Grösse der Form, in welcher der Gries-Auflauf gebacken wird, zugeschnitten werden. Nach dem Angerührtseyn des Grieses wird das Aufzugblech mit Butter geschmiert, der Boden

Digitized by Google

des Bleches 2 Finger hoch mit Gries belegt, und eines der Flädlein mit eingemachten Himbeeren, Aprikosen, Weichseln oder Zwetschken bestrichen darauf gedeckt. Auf dieses Flädlein kommt abermal der Griesbrey und erhält ein ähnliches Flädlein zur Decke. So geht es mit den Gries- und Flädlein-Schichten bis zu Ende fort. Das oberste Flädlein wird mit Zucker bestreut und dann der Auflauf gebacken. Man kann auch trockne gekochte Aepfel oder Quitten zur Flädlein-Fülle nehmen, doch darf diese nie dünn oder naß seyn. Der Gries-Auflauf wird mit Zucker und Zimmt bestreut auf die Tafel gesetzt.

Die gewöhnliche Art des Gries-Auflaufes wird wie oben mit ein halb Maas Milch recht dick eingekocht, dann mit 7 Loth Butter, 6 Eyergelb und zuletzt mit dem Eyerschnee angerührt, Citronenschalen dazu gethan, und am besten in einem Butterteig von der wohlfeilen Zubereitung zum Auflauf angewendet.

Mit Schinken kann übrigens Reis- oder Griesbrey auch als Auflauf zubereitet werden. Der Reis wie der Gries wird mit Butter und Eyergelb verrührt, das Weisse zum Schnee geschlagen, der Schinken fein gewiegt, darunter gemischt und mit Muskatblüthe gewürzt, auch pflegt man den Schinken lagenweise einzusetzen. Es können auch gekochte Zwetschken über diesen Auflauf geschüttet und noch mitgebacken werden, ehe er ganz aus ist, dann bleibt aber Schinken und Muskatblüthe weg.

Digitized by Google

## 16. Erdbirn-Auflauf mit Käs.

Es werden 6—8 Erdbirn roh geschält und dann in Salzwasser, doch so, daß sie ja nicht zerfallen, gesotten, und wenn sie recht fest und kalt geworden, auf dem Reibeisen gerieben. Hierauf müssen 6 Loth Butter mit 7 Eyergelb recht abgerührt und ein Vierling geriebene Erdbirn dazu gerührt werden. Dann reibt man 4 Loth Parmesan- oder guten, ächten Schweizerkäs auf dem Reibeisen und gießt an diesen eine obere Kaffeetasse voll heissen sauren Rahm. Bis dieser erkaltet, wird von 6 Eyern das Weisse zu Schnee geschlagen und dann der Käs mit Butter kalt an die Erdbirn gerührt. Das Ganze wird nun ein wenig mit weissem Pfeffer gewürzt, der vom Eyerklar geschlagene Schnee dazu gethan, und alles in einem Aufzugblech oder in einer bestrichenen Papierform gebacken.

Jeder Auflauf, oder sogenannte Koch, der nicht gar zu dünn ist, kann in Papierformen auf folgende Art gebacken werden: Man nehme ein Auflaufblech oder ein Becken in der Grösse des Auflaufbleches, in dieses wird ein eben so grosser Bogen reines Papier nach der Rundung des Geschirrs gelegt und nach demselben sammt dem Rande geformt. Dieser Bogen wird ganz mit Butter bestrichen, und das über den Rand des Geschirrs herausstehende Papier wird weggeschnitten; so füge 3—4 immer mit Butter bestrichene Papierbögen aufeinander, den letzten

Digitized by Google

Bogen aber, nachdem er schon geformt und rund geschnitten ist, bestreiche man mit Mehl und Wasser und lege ihn mit der bestrichenen Seite auf die übrigen Papierformen. Alsdann läßt man sie erst trocknen und füllt den Auflauf in diese in einander geschichtete Papierformen und läßt ihn in dem Geschirr in den Papier-Formen backen. Die aussen schwarz gewordenen Papiere werden dann abgenommen und darüber eine schöne farbige Papierform gemacht, aus welcher der Auflauf mit dem Löffel herausgenommen, und den Gästen vorgelegt wird.

### 17. Krebs-Auflauf in Chocolade-Tassen zum Déjeuner.

Es wird von 20 — 25 Edelkrebsen und 14 Loth frischer Butter, Krebsbutter zubereitet. Mit den erst abgesottenen, gereinigten Krebsschalen wird sogleich ein wenig Butter und 18 — 20 abgezogene Mandeln gestossen. Ist die Krebsbutter auf die oft beschriebene Weise gemacht, dann wird sie durch ein Tuch gewunden. Mit einem, in diese erkaltete Butter getauchten Pinsel, wird das Innere der Chocoladen-Becher allenthalben schön ausgestrichen, daß sie eine schöne rothe Farbe erhalten. Der übrige Krebsbutter wird mit 6 Eyergelb, wovon eines nach dem andern hineingeschlagen wird, recht verrührt, was sodann auch mit zwey in Milch eingeweichten Kreutzer Semmeln, von welchen die Rinde abgeschnitten oder abgerieben, und welche in einem Tuche

ausgewunden wurden, geschieht, welche mit dem Butter und dem Eyergelb, jedoch immer in der Wärme, damit ja das Angerührte nicht gerinne, gerührt werden. Das Angerührte wird sodann nur wenig gesalzen und mit gestoßener Muskatblüthe gewürzt, oder ohne Salz und Gewürz mit einem Löffel voll Zucker süß gemacht. Während dieses geschieht, muß schon ein Ragout von Prieseln, Morcheln mit Muskatblüthe und wenig Peterling, und in Würfel geschnittenen Krebsschwänzen in dem Krebsbutter hergerichtet und ausgekühlt seyn. Dann schlägt man von 5 Eyern das Weisse zu Schnee, rührt es langsam unter die gerührte Krebsbutter und füllt in jede Tasse einen Eßlöffel voll von dieser, läßt aber in der Mitte eine kleine Vertiefung in welche etwas von dem Ragout gelegt und wieder von der gerührten Krebsbutter darauf gethan wird. Die angegebene Portion dient zum Füllen von zwölf Bechern. Sind alle gefüllt, dann wird in einer Bratpfanne oder in einem flachen Geschirr Wasser siedend gemacht, doch nur so viel, daß das Wasser beym Sieden ja nicht in die hineingestellten Becher dringen kann. Auf das Geschirr wird ein Deckel mit schwachen Kohlen oder blos mit glühender Asche gethan, und ungefähr eine halbe Stunde lang so gebacken; das Wasser um die Tassen herum muß aber immer fortsieden. Auch ohne Kohlendeckel kann man diesen Auflauf in einer mit Wasser gefüllten Bratpfanne in einer gut geheizten Röhre auf

Digitized by Google

einen Dreyfuß gestellt, backen, und statt der Tassen auch kleine Tortenformen nehmen. Inzwischen wird eine warme Platte hergerichtet, die Becher oder Formen werden aus dem Wasser genommen, schnell mit einem warmen Tuche abgetrocknet, und auf die Platte gestürzt. Der Auflauf wird mit grünem Peterling schleunig garnirt, eiligst zu Tische gegeben. Zu einem Déjeuner oder auch als Zwischenspeise ist es ein schönes, gutes Essen.

Diese Art, etwas in Wasser gestellt zu backen, heißt man im Marienbad kochen. Alle Arten Pudding können in diesem viel schöner und appetitlicher als den Puddingtüchern bereitet werden; sie bleiben auch kräftiger als wenn man sie in Servietten oder in Tüchern im Wasser siedet, und besonders die feinen Puddings erhalten im Marienbade eine schöne gefällige Farbe und Rinde.

### 18. Auflauf von übrig gebliebenem Braten, einfacher Art.

Es wird etwa ein Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten mit einer Zwiebel und etwas Citronenschalen fein gewiegt, hierauf eine halbe Kreutzer Semmel in Butter gelb geröstet und unter das Gewiegte gemischt. Dann rührt man 4 Loth Butter mit 5 vorher in warmem Wasser gelegenen Eyern recht ab, bringt das Obige dazu, streut ein wenig gestossenen Zucker und eine starke Handvoll gesäuberte Weinbeere darunter und rührt alles durcheinander. Nach

Digitized by Google

diesem wird ein Becken oder eine Form mit Butter geschmiert, alles hineingefüllt und im Backofen oder in einer Röhre gebacken. Die Weinbeere und der Zucker kann auch wegbleiben, und dafür Schalottenzwiebel und Peterling darunter kommen. Mit Weinbeeren ist diese Speise saftig und gut, daher sie auch ohne Soos aufgetragen wird. Sie kann ebenfalls in Butterteig gebacken werden.

## 19. Auflauf von Weichseln.

Die Hälfte von 1 Pf. getrockneter Weichseln oder Kirschen wird, nachdem sie zuvor gewaschen sind, mit ein halb Maas Wasser zugesetzt, und so lange, bis sie sich leicht auskernen lassen, gekocht. Diese Kirschkerne und die Hälfte der eingekochten Kirschen stoßt man in einem Mörsel, und kocht das Gestossene in einem Glas rothen oder auch weissen Wein bis zur Hälfte ein. Nach dem Einkochen windet man die Kirschen und Kerne durch ein Tuch und läßt sie erkalten. Dann wird eine halbe Milch-Semmel oder 2 Loth Zwieback in diese Brühe eingeweicht, oder man bröselt 3 Loth Bisquit fein auf, stößt 12 Loth abgezogene Mandeln mit den ausgesteinten Kirschen recht fein, thut das Gestossene in eine Schüssel und versüßt es noch mit 6 Loth gestossenen Zucker und ein halb Loth gestossenen Zimmt, und rührt es nebst der Schale von einer ganzen am Reibeisen abgeriebenen Citrone mit 8 Eyerdottern ein Viertelstunde. Inzwischen wird das Weisse von den Eyern zum steifen Schnee

Digitized by Google

geschlagen, ein Aufzugblech mit Butterteig geschmiert, oder das Blech mit Wasser und Zucker, welches aneinander eingesotten worden, mit einem Pinsel überall ausgestrichen, dann wird der Saft von den Kirschen oder Weichseln sammt den geweichten Semmeln, Zwieback oder Bisquit ein Viertelstunde lang an die Mandeln, nachher aber eine halbe obere Kaffeetasse voll vom besten süssen Rahm und zuletzt erst der Schnee daran gerührt, nachher wird es eingefüllt und ein Viertelstunde lang in einer Röhre oder im Backofen gebacken. Der Auflauf wird nach dem Backen mit Zucker dick überstreut und mit einer vorher schon in Bereitschaft gesetzten glühenden Schaufel schnell glasirt, wodurch er nicht so schnell einfällt und schön und gut wird, und für 7—8 Personen hinreicht.

## 20. Pudding von Schnepfen.

Man wiegt das übrig gebliebene Fleisch von Schnepfen auch von Feld- oder Haselhühnern oder sonstigem wilden Geflügel, zu welchem man auch von den Ueberbleibseln von einem Kalbs-Braten etwas thun kann, mit Citronenschalen und Schalotten, oder auch, wenn man den Knoblauch-Geschmack liebt, mit einer Zehe von Knoblauch, einem Stückchen frischen Speck und 6 schon früher gerösteten und in Schmalz gebackenen Semmelschnitten, recht fein, bringt das Gewiegte in eine Schüssel und deckt es zu. Inzwischen stößt man die Schnepfen- und Feldhühner-Knochen (oder auch nur ein Wildpretbein),

Digitized by Google

dämpft das fein Gestossene in Butter, gießt einen Schöpflöffel voll recht gute Fleischbrühe daran und läßt es bis zur Hälfte wieder einkochen. Die wenige Brühe wird durch ein reines Tuch über das Gewiegte gepreßt, mit gestossenen Nelken, weissen Pfeffer, Muskatnuß und Salz bestreut und untereinander gemacht. Dann rührt man das Gelbe von 6 Eyern dazu, und schlägt das Weisse zu Schnee. Ist das Gerührte kalt geworden, dann wird auch der Schnee langsam darunter gerührt. Hierauf wird eine Serviette mit Butter recht dick bestrichen, streue in dieses etwas gestossene Nelken und binde das Gerührte hinein, oder schmiere eine schöne Form und backe es in einer mit Butter geschmierten Form im Marienbade wie vorhin gezeigt wurde. Bis es fertig ist, bereitet man folgende Soose: Es werden gereinigte Trüffeln und geputzte Morcheln mit Speck, Zwiebeln und Citronenschalen recht fein gewiegt; nachdem die Trüffel erst in Wein abgesotten worden, von welchen der durch ein Tuch gegossene Sud zur Soose verwendet wird. Dieses Gewiegte wird mit grobem Mehl oder recht fein gesiebtem schwarzem Brode gedünstet, gute Fleisch- oder Jus-Brühe nebst dem Wein von den Trüffeln und etwas Citronensaft darein gegossen, und die Soos zugedeckt bis zum Anrichten gekocht. Wird der Pudding in der Serviette oder im Tuch gesotten, so läßt man ihn erst ablaufen, und nimmt ihn behutsam, damit er ganz bleibe, aus der Serviette. Wird er

aber in einer Form gemacht, so stürzt man ihn sogleich langsam in die heiß gemachte Schüssel oder auf die Platte. Die bequemste und am wenigsten mühsame Art die Puddings im Marienbade zu kochen geschieht in den hiezu eigends verfertigten festgeschlossenen Kapseln von Blech, welche nicht sehr theuer und besonders ungeübten Köchinen sehr zu empfehlen sind. In diesen bleibt die Speise viel kräftiger. Die Kapsel muß vor dem Einfüllen des Puddings innerlich mit Butter geschmiert, und dann mit der nie zu voll eingefüllten Puddingmasse in einen kleinen Kessel oder grossen Hafen, der mit siedendem Wasser gefüllt ist, gestellt werden. In diesem wird der Pudding nach Verhältniß seiner Grösse eine halbe oder eine ganze Stunde gesotten. Der Servietten zum Pudding sieden bedient man sich in keiner wohl eingerichteten Küche mehr. Statt der Trüffeln und Morcheln kann zum Schnepfen-Pudding eine gute Kappernsoos oder eine Sooſe wie zu den Schnepfen von ausgeschabter Milz bereitet werden.

## 21. Pudding von Kalbfleisch mit oder ohne Krebse.

Ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch wird geklopft, geschnitten und recht fein gewiegt, hierauf aber im Mörsel gestossen, sodann von 3 schönen Semmeln die Rinde abgeschält, die Semmeln in Stücke zerschnitten und 3 Kaffeeschalen voll oder eine kleine halbe Maas Rahm darüber gegossen, auf eine Glut gestellt und zu Brey ge-

Digitized by Google

kocht. Nach dem Erkalten stößt man diesen Brey mit dem Fleische, rührt dann ein halb Pfund Butter, 6 Eyergelb und 2 in warmem Wasser gelegene Eyer recht ab, und thut Muskatblüthe, gewiegte Citronenschalen und Salz dazu. Nach diesem wird ein Ragout von Kalbsprieſen, Krebsen und Morcheln hergerichtet, eine Lage von dem Gerührten in eine mit Krebsbutter bestrichene Form gelegt, das Ragout darüber gestrichen, und dann wieder von dem Gerührten und dem Ragout lagenweise bis die Masse eingefüllt ist, übereinander gethan, obenauf muß das Ragout die Lagen schliessen. Nach diesem wird der Pudding gebacken, und von den Krebsschalen eine gutgemachte Krebssooſe dazu gerichtet. Man kann den Kalbfleisch-Pudding auch ohne Krebs-Ragout und Butter machen, und dafür ein Ragout von Ochsengaumen und Frikassee mit der dazu gehörigen Sooſe zubereiten.

## 22. Pudding von Hirsen.

Ein Pfund Hirse oder Gries wird mit Milch zu einem recht dicken Brey verkocht. Nach dem Erkalten desselben werden 8 Eyer, ein Stück zergangener Butter, 6 Loth Zucker, etwas Zimmt und abgeriebene oder gewiegte Citronenschalen unter den Brey gerührt. Dann muß eine passende Form mit Butter dick ausgestrichen, das Angerührte eingefüllt und gebacken werden. Ist der Gries-Pudding fertig, so stürze ihn sachte um, und gib folgende während dem Backen hergerich-

tete Soos dazu. Nimm einen Kaffeelöffel voll Mehl und ein halb Maas Milch, rühre dieses mit 4 Eyergelb, welche eins nach dem andern daran geschlagen werden, zusammen, und lege ein Stück ganzen Zimmt, Citronenschalen und ein Stück Zucker hinein, setze dies Angerührte auf Glut und spriegle es bis es zu kochen anfängt, dann wird die Soos über den Pudding gegossen und dieser aufgetragen. Diese Speise ist, ob sie gleich zu den gewöhnlichen gehört, sehr schmackhaft.

## 23. Chocolade-Auflauf geringer Art.

In 1½ Quart Milch werden 2 Eßlöffel voll vom schönsten Mehl oder 2 Kaffeelöffel fein geriebene gesiebte Semmelbröseln recht glatt angerührt, und unter beständigem Umrühren mit einem Stück Butter von der Grösse einer welschen Nuß zu einem schönen glatten und zugleich dicken Brey recht ausgekocht. Nach dem Kochen wird er auf einen Porzellanteller angerichtet, auf welchem er ganz kalt werden muß. Inzwischen werden 2 Täfelchen oder 4 Loth recht gute Chocolade auf dem Reibeisen gerieben, dann 3½ Loth recht gute Butter abgewogen, und diese mit den Dottern von 6 Eyern, wovon einer nach dem andern daran kömmt, angerührt. Das Weisse dieser 6 Eyer wird nachher zu recht steifem Schnee geschlagen, und der Brey mit der Chocolade erst in einer reinen Schüssel recht untereinander gerührt, und dann mit der Butter abermals eine Viertelstunde verrührt und et-

Digitized by Google

was Zucker dazu gethan. Sollte die Chocolade nicht gewürzhaft genug seyn, so kann ein wenig gestossener Zimmt genommen werden, oder es wird schon mit dem Zucker ein wenig Vanille gestossen, durchgeseiht und dazu gerührt. Unterdessen wird in das Aufzugblech oder Geschirr einige Tropfen Wasser und ein Kaffeelöffel voll gestossenen Zucker gethan, was miteinander aufsieden muß. Mit einem Pinsel wird nun das Innere des Blechs mit dem gesottenen Zucker durchaus bestrichen, die Masse umgerührt, eingefüllt, und wie bereits beschrieben, langsam aufgezogen und gebacken, nach diesem aber mit Zucker und Zimmt bestreut eiligst, damit es nicht einfalle, zu Tische gegeben.

## 24. Kraut-Pudding.

Von 2 Semmeln wird die Rinde abgerieben und die Krumme (Musel) in Wasser oder Milch geweicht. Während die abgeriebenen Semmeln durchweichen, werden 11 Loth Butter mit 9 Eyergelb angerichtet und das Weisse zum Schnee geschlagen, die Semmeln durch ein Tuch fest ausgewunden, nachher gleichfalls daran gerührt. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund übriger fetter Schweinbraten, Nierenbraten oder Kalbsbraten mit Zwiebeln, ein wenig Peterling und 3—4 innern abgebrühten, abgeflößten und ausgedrückten Krautblättern fein gewiegt, das Gewiegte $\frac{1}{4}$ Stunde lang an die Butter gerührt, was zuletzt auch mit dem Schnee, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer geschehen muß.

Digitized by Google

Nach dieſem muß der Boden eines Kaſſerols oder Paſtetenkahrs mit Speckplatten belegt werden, auf welche 2 groſſe nicht ganz weich gebrühte Krautblätter kommen, auf dieſe wird die Fülle gethan, mit zwey Krautblätter bedeckt, und ſo fortgefahren, bis das Geſchirr voll iſt. Dieſer Pudding wird im Backofen oder in der Bratröhre ſchön gelb gebacken, und in einer Butter-Soos mit geſchnittenen Kalbspriesen aufgetragen. Das Kochgeſchirr zum Kraut darf nicht ſehr weit ſeyn, damit die Blätter ſchön in der Runde eingelegt werden können. Zu dieſem Gerichte ſind ſtets groſſe Krautblätter erfoderlich, an welchen vorher ſchon der Kagen ganz flach, jedoch dergeſtalt abgeſchnitten werden muß, daß das Blatt ſelbſt ohne an Biegſamkeit zu verlieren, hübſch ganz bleibe.

## 25. Pudding von Artiſchoken.

Zwey Paar Kalbspriesen werden gewaſchen, in Salzwaſſer geſotten und ihnen die Haut abgezogen, die Gurgeln davon geſchnitten, die Priesen aber auf ein Hackbrett gethan. Nun ſiedet man 2—3 Artiſchoken ebenfalls in Salzwaſſer, reiniget den Boden oder Artiſchoken-Käs und legt ihn wohl abgewaſchen zu den Priesen, zu welchen auch 2—3 Loth friſches und abgewaſchenes Rindsmark kommt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird nun die Rinde abgerieben, und das Innere in Waſſer eingeweicht. Inzwiſchen wiegt man Obiges mit ein wenig Peterling und Citronenſchalen recht fein, macht

von 4 Eyern ein Eingerührtes, drückt die Semmeln fest aus, dünstet sie ein wenig mit den gerührten Eyern und thut dieses alles noch heiß an das Gewiegte, nebst etwas geriebener Muskatnuß, weissen Pfeffer und Salz und rührt mit 3 Eyern noch an. Ein rundes, nicht grosses Geschirr wird mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, der Pudding eingefüllt und im Backofen oder in einer Röhre gebacken. Er wird in einer engen Schüssel eingerichtet und mit den abgebrühten Artischoken-Blättern dergestalt von aussen besteckt, daß er einer Artischoke ähnlich sieht, dann mit einer Butter-Soos, besser aber mit einer Artischoken-Soos, wie bey den Sooſen gezeigt wurde, übergossen. In der Sooſe werden vorher einige abgebrühte in feine Scheiben geschnittene Morcheln und etwas Citronenschalen gekocht. Die Artischoken müssen aber zu dieser Sooſe ganz verkocht und nicht nur, wie in der Sooſe, die bey den Sooſen angezeigt ist, in würfelförmige Stückchen geschnitten seyn.

## 26. Gewöhnlicher Weichsel-Pudding.

Aus ½ Pfund Weichseln werden die Kerne herausgethan, das Fleisch aber mit Zimmt, Nelken und Zucker gewürzt, so bleiben sie eine Stunde lang stehen. Dann werden 4 Loth gute Butter mit 2 Eyern, welche vorher in warmes Wasser gelegt wurden, und einem Eyergelb recht abgerührt, von ½ Citrone die Schale am Reibeisen abgerieben, die Weichseln aus der Sooſe

Digitized by Google

mit einem Löffel leicht herausgedrückt, und unter den Weichsel-Saft 2 Loth geriebener Zwieback gemischt. Hat dieser hinlänglich geweicht, dann rühre ihn nebst den Weichseln in den Butter, zuckere es noch gut, fülle den Pudding in eine mit Butter bestrichene und mit Zwiebackbröseln ausgestreute Form, und backe ihn schön langsam aus. Inzwischen wird eine gute Weichsel- oder Kirschen-Soos, wie beschrieben worden, gemacht, die Pudding langsam auf den Teller gestürzt, die Soos darüber gegossen, und die Speise mit Citronenschalen und Zucker bestreut zu Tische gegeben, oder auch ohne Soos gespeist.

## 27. Kleine englische Puddings.

Reibe von 4 recht schönen Semmeln oder Milchbroden die Rinde ab, und weiche diese abgeriebenen Semmeln oder Milchbrode zu Stücken geschnitten, in süsse Milch ein. Indessen rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht stark ab, und nach und nach 12 Eyergelb nebst der Schale von einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone und 4 Loth abgezogene mit Eyergelb fein gestossene Mandeln, und einen guten Eßlöffel voll Zucker hinzu; schlage das Weisse von den Eyern zum Schnee, winde das Brod in einem reinen Tuche fest aus und rühre es nebst dem Schnee und 2 Loth rein gewaschene, geklaubte Weinbeere daran. Nach diesem wird das Innere kleiner Gogelhopf- oder Tortenformen mit geläutertem Zucker mittelst eines Pinsels bestrichen, die Formen aber ja nicht zu voll, weil die Puddings

Digitized by Google

aufsteigen, gefüllt und sodann aber in eine flache Bratpfanne mit siedendem Wasser gestellt und in einer geheizten Bratröhre gebacken, was, wenn das Wasser immer im Sude erhalten wird, in ½ Stunde geschehen ist. Dann werden sie alle herausgenommen, eines nach dem andern auf eine heisse Platte oder flache Schüssel gestürzt und das Schodo darüber gegossen. Sie können mit ein wenig gewiegten Citronen bestreut oder mit länglicht in vier Theile geschnittenen abgezogenen Mandeln besteckt werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Schodo mit abgeriebenen Pomeranzen oder nur mit Citronen gemacht.

## 28. Vanille-Brey.

Zwey Kochlöffel vom schönsten Mehl werden mit 8 Eyergelb, welche eines nach dem andern dazu kommen, in einer messingenen Pfanne recht glatt gerührt, und nachher auf schwache Kohlen gestellt oder über ein kleines Feuer gehalten. Es muß auf demselben so lange bis es recht Spiegel glatt und kein Knollen mehr darin zu sehen ist, gerührt werden. Während dem Kochen läßt man den achten Theil einer Maas, oder ein sogenanntes halbes Quart recht süssen Rahm mit einem ½ Finger langen Stückchen Vanille einigemal aufsieden, und rührt es nach und nach an das gekochte Eyergelb und Mehl, mit welchem es unter beständigem Umrühren kochen muß. Unterdessen muß von 8 Eyern schon der Schnee aber recht fest und

Digitized by Google

steif geschlagen seyn, an welchen nach und nach nicht volle 4 Loth fein gesiebter Zucker gerührt werden, welches Angerührte gleichfalls an den Brey gerührt wird, und noch kurz zusammen kochen muß. Nachdem es gekocht hat, muß man es auf einen Teller, worauf es zu Tische getragen wird, anrichten, und auf diesem läßt man den Brey mit schwacher Glut noch aufziehen. Während dem wird ein flacher eisener Schaumlöffel oder ein kleines eisenes Schäufele glühend gemacht, der Brey mit Zucker überstreut, und dann durch Hin- und Herfahren des Schäufele schön gelb gemacht. Hat er sich hübsch in die Höhe gezogen, so wird er sogleich zu Tische gegeben.

## 29. Gebrennter Reisbrey.

Hübsch und sorgfältig gelesener Reis, $\frac{1}{4}$ Pfund an Gewicht wird in einer Maas Milch zu einem recht dicken Brey mit einem Stück Butter gekocht, dann die abgeriebene Schale von einer Citrone mit einem Kochlöffel voll des schönsten Mehls $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten mit lauwarmer Milch oder Rahm nebst 1 Löffel voll Zucker und 1—2 Eyerdotter recht glatt abgerührt, mit diesem Angerührten muß der Reisbrey noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und wird dann auf eine recht flache Schüssel angerichtet. Die Schüssel mit dem Brey wird dann auf einen mit recht siedendem Wasser gefüllten Hafen oder Tiegel gestellt, der Reis dick mit Zucker bestreut, der mit einer glühend gemachten Schaufel mit

Digitized by Google

sammt dem Reis recht schön gelb gebrennt wird. Auf Familien-Tischen kann man die Scharre vom Tiegel aussen um den Brey, der mit gestossenem Zimmt bestreut wird, herumlegen. Wer Vanille mitkochen will, läßt sodann Citrone und Zimmt davon.

## 30. Auflauf von geriebenen Aepfeln.

Rühre ¼ Pfund gesiebten Zucker sammt ¼ Pfund abgezogene mit Eyergelb fein gestossene Mandeln mit einer am Reibeisen geriebenen Citronenschale, mit 9 Eyerdottern und mit ein wenig gestossenen Zimmt bis es recht dick ist. Dann reibe 8 grosse Borsdorfer oder andere grosse Aepfel auf dem Reibeisen, und schlage das Weisse von den Eyern zum Schnee. Zuerst werden die Aepfel und nach diesem der Schnee an die Mandel und den Zucker gerührt, ein Auflaufblech mit Butterteig belegt, das Obige schön darin gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

## 31. Schwarzbrod-Mus.

Von recht gutem Hausbrod muß ein Anschnitt, der viel Rinde hat, aufgerieben werden, daß man ungefähr 3 Hände voll Brodmehl erhält. Dieses wird in Butter mit einem Kaffeelöffel voll Zucker nebst der fein gewiegten Schale von einer Citrone, einem Stück gestossenen Zimmt und 4 gestossenen Gewürznelken fein geröstet, und nachher mit dem gut gemessenen vierten Theil einer Maas rothen oder weissen Wein und 4

Digitized by Google

Loth rein geklaubte, gewaschene Weinbeere zusammen gerührt. Aber auch unter dem Kochen muß der Brey gerührt werden, damit er sich nicht anhänge. Ist er zu dick, so hilft man sich durch das Zugiessen von Wasser. Auch das Schwarzbrod-Mus wird mit Zucker und ein wenig Citronen bestreut zu Tische gegeben. Auf diese Wiese kann man ein Wein- oder Bier-Mus machen, bey welchem der Wein oder das Bier immer heiß daran geschüttet werden muß.

## 32. Baumwollen-Mus.

Vierzehn Loth recht gute Butter werden mit 12 Eyerdottern ganz schaumig abgerührt, und an diese 7 Loth abgezogene, mit Eyergelb oder mit Milch fein gestossene Mandeln, nebst dem abgeschabten Zucker von einer ganzen am Zucker abgeriebenen Citrone dazu gerührt. Während dieses geschieht, werden 6 Eyerweiß zum Schnee geschlagen, dieser unter das Obige gerührt, dann das Angerührte auf eine mit Butter oder Zucker bestrichene Porzellanschale, welche das Feuer aushält, gethan, und auf schwachen Kohlen ausgekocht. Dann bestreut man es dick mit Zucker und brennt das Mus mit der glühenden Schaufel, wodurch es in die Höhe geht.

## 33. Ordinär gebrannter Brey.

Zur Zubereitung dieser Speise sind 4 Eßlöffel voll Mehl und 3 Eyergelb erfoderlich, welche mit einer Maas Milch glatt gerührt werden. Wer es liebt, kann zuerst Citronen-

Digitized by Google

Schalen mit Milch und Mehl anrühren und nachher das Eyergelb dazu thun. Das Angerührte wird unter beständigem Umrühren mit einem Stück Butter von der Grösse einer welschen Nuß und ein Kaffeelöffel voll Zucker gekocht. Ist es fertig, dann wird es auf eine heisse Herdplatte oder auf einen Hafen heisses Wasser gestellt, dick mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel oder mit einem glühenden Schmalzstecher aufgebrennt und so aufgetragen.

### 34. Hagenbutzen-Mus.

Getrocknete Hagenbutzen, auch Hiefen genannt, werden aus drey lauwarmen Wassern dergestalt gewaschen, daß das Pelzige und alle Kerne davon kommen, und dann mit Wasser, Wein, ganzen Zimmt, Zucker und Citronen-Schalen zugesetzt. Von einer halben Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben, in Schmalz geröstet und dazu gethan, und dieses alles bis es recht dick ist, gekocht. Dann treibt man die Hagenbutzen durch ein Suppen- oder Haar-Sieb auf ein Porzellanteller und stellt sie heiß, man muß sie aber auch kosten, ob sie süß genug sind, denn sie erfodern viel Zucker. Hierauf röstet man schöne länglichte Semmelschnitten in frischem Schmalz gelb und bildet von diesen einen Stern auf dem angerichteten Brey, wozu auch übrig gebliebener Gogelhopf in schöne Stücken geschnitten und nach diesem geröstet, verwendet werden kann. Auch glasirter Gogel-

Digitized by Google

hopf in Scheiben geschnitten, ist hiezu besonders schön und gut. Der Gogelhopf wird in Zucker und Zimmt dick umgewendet, auf einem reinen Rost und auf Kohlen auf jeder Seite glasirt.

## 35. Quitten-Mus.

Siede 6—7 Quitten, schäle sie ab, und reibe sie bis auf das Kernhaus, oder schabe das Mark bis auf das Steinichte davon. Zu 12 Loth Quittenmark müssen 6 Loth gesiebter Zucker, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone gethan werden. Acht Eyerweiß müssen an den Zucker und an die Quitten, bis es recht leicht, gerührt, das Gerührte aber in eine Porzellanschale oder Schüssel, welche das Feuer hält, gefüllt werden. Dieses kommt auf einer Unterlage in die Bratröhre oder in einen Backofen, oder auf heisse Asche und wird mit einem Deckel, worauf Kohlen schwach glimmen, zugedeckt. Wer es liebt, kann vor dem Einfüllen den Saft von einer halben Citrone an den Brey thun. In einer Viertelstunde hat es in einer gut geheitzten Röhre ausgekocht, und wird dann mit fein gestossenen Zucker und Zimmt überstreut, aber schnell zu Tische gegeben. Dieses Mus kann auch neben herum mit Bisquit belegt, aufgetragen werden.

## 36. Augsburger Becken-Mus.

Vier Kreutzer Reibsemmeln, oder in Augsburg eine sogenannte Geigen, wird die Rinde

Digitized by Google

abgerieben und die sogenannte Geige aber unabgerieben zum Semmelmehl zerrieben. Dieses wird mit einem Löffel voll Zucker vermengt und mit 5 Eyern angerührt, dann wird nach und nach eine Maas gute Milch daran gerührt und zuletzt 4 Loth gewaschene, geklaubte und abgetrocknete Weinbeere hineingethan. Dieses Angerührte wird in ein mit Butter dick ausgeschmiertes Pastetenkahr oder Becken recht umgerührt eingegossen, etwas Butter darauf geschnitten, im Backofen oder in einer Bratröhre auf eine Unterlage gestellt, gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

### 37. Mandel-Brey.

Der hiezu erfoderliche Teig muß, wie der zu einer Mandeltorte gebrauchte gemacht, zuletzt aber 4—6 Löffel voll süsser Rahm daran gerührt werden. Das zum Schnee geschlagene Eyerklar wird wie bey der Torte auch zuletzt als Schnee eingerührt, nachdem vorher schon zwey Eyergelb und das Abgeriebene von einer Citrone zusammen eine halbe Stunde gerührt worden. Der Mandelbrey wird in einem mit Butter geschmierten Porzellangeschirr in einer Bratröhre langsam gebacken.

### 38. Augsburger Geschmalzenbrod, (anderwärts Scheiterhaufen genannt) mit Krebsbutter.

Ein Kasserol, Aufzugblech oder Pastetenkahr wird mit Krebsbutter dick geschmiert, die

Digitized by Google

Krebsschalen aber mit einer halben Maas Milch, Zucker, Zimmt ausgesotten und die Milch nachher durch ein Suppensieb oder ein Tuch gegossen, damit sie kalt werde. Inzwischen ein französisches Brod oder eine Milch-Semmel in Scheiben geschnitten und in das Kahr gelegt, 3 Loth abgezogene, mit Milch fein abgestossene Mandeln mit 5—6 Eyern angerührt und die Krebsmilch zuletzt daran geschüttet. Alles dieses muß hierauf in das Kahr eingefüllt, oben mit Krebsbutter belegt und bis es oben eine Rinde hat, gebacken werden. Die Krebsschwänze werden, nachdem der schwarze Faden in der Mitte herausgezogen ist, gewiegt und sogleich mit Mandeln und den Krebseyern angerührt. Mit Zucker und Zimmt bestreut, wird das Geschmalzenbrod zu Tische gegeben.

## 39. Erdbirn-Spatzen.

Drey bis vier vom vorigen Tag übrig gebliebene Kartoffel werden geschält, aufgerieben und ungefähr etwas mehr als die Erdbirn betragen, schönes Mehl dazu gethan. Dieses wird mit 2 — 3 Eyer, je nachdem es viel oder wenig ist, angerührt, und mit ein wenig Milch nebst etwas Salz vermengt, dann läßt man den Teig eine Viertelstunde stehen. Wasser wird mit Salz siedend gemacht, die Spatzen werden durch den Spatzenseihen eingelegt, zugedeckt, nur einmal aufgesotten und bald heraus gethan, damit im Seiher das Wasser davon ablaufe. Hierauf wird Milch und ein gu-

Digitized by Google

tes Stück Butter aneinander gesotten, in welche die Spatzen eingelegt werden, und umgerührt auf schwachen Kohlen eintrocknen müssen. Sie werden mit der Backschaufel vorsichtig, damit sie nicht zerfetzt werden, angerichtet. Man kann sie während dem Eintrocknen zuckern, damit sie mehr Rinde bekommen. Wer sie aber gesalzen liebt, kann Schnittling in den Teig thun, die Spatzen blos in Butter oder Schmalz rösten und mit gesalzenen verklepperten Eyern zu Tische geben. So sind sie zu saurem Fleisch oder Kalbslunge, oder eingemachtem Wildpret als Beyspeise recht gut, können aber auch in Milch eingelegt und gekocht, als Suppe dienen. Es ist um diese Spatzen eine leichte Speise, wenn sie gleich, nachdem sie fertig sind, genossen werden.

## 40. Aechte Wienerstrudel.

Von fünf, von dem Hahnentritt gereinigten, Eyerklaren wird ein fester Schnee geschlagen und vom feinsten Mehl in eine Schüssel so viel hinzu gethan, bis daß mit dem Kochlöffel ein Teig daraus gemacht werden kann, der nicht mehr läuft. Hierauf wird ein grosses Nudelbrett in der Mitte mit ein wenig Mehl bestreut, der Teig ein wenig gewürgt, dann zugedeckt und so muß er eine Viertelstunde ruhen. Das Wargelholz wird dann mit ein wenig Mehl eingerieben, und der Teig nur so

viel, daß er die Grösse eines Zinntellers hat, gewalzt (gewargelt). Jetzt breitet man ein Tischtuch oder sonst ein reines Tuch auf das Nudelbrett, bestreut es mit Mehl und zieht den Teig in der Runde immer grösser und grösser, daß er ganz fein wird, aber ja kein Loch bekommt. Man kann die Fingerspitzen zum Ausziehen in gute, zerlassene Butter oder in Mehl eintauchen. Ehe man aber diesen Teig herrichtet, oder während der Zubereitung desselben müssen, da er nicht vertrocknen darf, 4 — 5 Borsdorferäpfel oder 3 — 4 kleine Semmeläpfel (Brätling) geschält, und nachdem das Kernhaus weggeworfen worden, in schöne, kleine Würfel geschnitten, auch 3 Loth Weinbeere geklaubt, gewaschen und abgetrocknet seyn, Zimmt und Zucker zuvor gestossen, und 2 — 3 Loth abgezogene Mandeln mit der Schale von einer Citrone recht fein gewiegt werden. Nach diesem werden in einem grossen Stück Butter ein Kochlöffel voll Semmelbröseln geröstet und warm erhalten. Alsdann geht es über den Teigplatz, der die Grösse einer mittelgrossen Serviette in der Runde haben muß, her, der wird ganz mit dem warmen, zerlassenen Butter, dick mit einem reinen Pinsel bestrichen, dann streicht man leicht die Semmelbröseln darauf herum, bis diese und die Butter alle aufgebraucht sind. Sodann wird der Platz mit den Mandeln und Citronen übersäet, welchen die Weinbeere schön herum gelegt folgen, was zuletzt auch mit den gewürfelten Aepfeln, Zucker und Zimmt

Digitized by Google

geſchehen muß. Jetzt wickelt man den Platz wie eine Schnecke, dergeſtalt, daß er hinten und vorne ſpitzig zuläuft, auf, beſtreicht ihn äuſſerlich mit Butter und ſtreut Zucker und Zimmt darauf. Inzwiſchen wird ein Kaſſerol mit einem Kohlendeckel inwendig recht dick mit Butter beſtrichen, mit ein wenig Zucker beſtreut, eine obere Kaffeetaſſe voll ſüſſen Rahm daran gegoſſen, und die ſchneckenförmig gewickelte Strudel recht vorſichtig, damit ſie ja nicht bricht, darein gelegt, ſtellt das Kaſſerol, wenn es nicht auf Füſſen ſteht, auf einen kleinen Dreyfuß auf Kohlen, deckt es eiligſt zu und legt auf den Deckel gleichfalls glühende Kohlen. Auf dieſen wird die Wienerſtrudel ſchön langſam gebacken, 2—3 mal aufgedeckt, mit Butter überſtrichen, umgewendet, und wenn es nöthig, mit wenig friſchen Kohlen wieder nachgeſchürt. Wenn es ſo weit mitgekocht iſt, daß nur Butter und nichts mehr vom Rahm daran iſt, ſo gieſſe man nur ſo viel heiſſen Rahm, daß die Strudel ſaftig iſt, nach, und hat es abermal angezogen, dann hebt man die Strudel mit einer Schaufel heraus, oder ſtürzt ſie, nachdem ſie hübſch vorſichtig abgelöst iſt, und richtet ſie dergeſtalt, daß die ſchönſte Seite oben hinauf kommt, mit Zucker beſtreut an. Dieſe Speiſe iſt als ein beliebtes ſaftiges Zwiſchengericht zu geben. Wird ſie in einer Röhre gebacken, dann muß ſie öfter geſchmiert werden.



Digitized by Google

## 41. Tyroler-Nudel.

Es werden etwa 12 Krebse gewaschen, in Salzwasser gesotten, sorgfältig ausgemacht, der Magen und das Haarichte entfernt und die Schalen recht fein mit ein wenig Butter gestossen. Dann wird von ein Vierling Butter zu Krebsbutter gemacht. Ist diese durchgepreßt, so werden die Schalen mit ein wenig Zucker und Zimmt in einer halben Maas Milch gesotten, die, wenn sie gut eingesotten ist, durch ein Tuch gegossen wird, und so stehen bleibt. Unterdessen macht man gebrühten Teig an, nimmt dazu die Hälfte von dieser Milch mit einem Stück Butter, einer welschen Nuß groß, und rührt, wenn dieses siedet, Mehl darein. Fängt dieser Teig an sich abzulösen, so kommt er in eine Schüssel und wird mit zwey Eyern, welche eines nach dem andern daran geschlagen werden, angerührt. Der Teig kommt dann auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, die Hände werden in Mehl getaucht und Finger lange Nudeln gemacht. Sind sie so geformt, dann wird ein Becken oder Kasserol dick mit Krebsbutter geschmiert, ein wenig Krebsmilch daran gegossen, die Nudeln werden insgesammt darein gelegt, Zucker dazu gestreut und so müssen sie auf Kohlen eintrocknen. Mit Zucker und Zimmt bestreut, werden sie schnell zu Tische gegeben, und sollten sie zu trocken seyn, vor dem Anrichten ein wenig frischer Rahm oder Krebsmilch zum Ablösen in das

Digitized by Google

Kasserol geschüttet. Auch ohne Krebsmilch und Krebsbutter kann man diese Art Nudeln zubereiten, nur müssen sie immer von einem Brand- oder gebrühten Teig, der mit Milch und nicht mit Wasser angerührt ist, verfertiget werden.

Vorbeschriebene Portion ist für drey Personen hinreichend.

## 42. Eingetrocknete Krebs-Nudel, gestutzte oder geschnittene Nudel.

Mit schönen Mehl wird für 3 — 4 Gäste von 3 — 4 Eyern ein schöner, feiner Nudelteig gemacht, und in kleine, nicht zu dünne Plätze ausgewargelt. Fangen diese an trocken zu werden, dann schneidet man sie in drey Streifen, legt diese Streifen aufeinander und schneidet sie in halb Finger breite Stückchen. In der Zwischenzeit bereitet man Krebsbutter von 12 Krebsen und 6 Loth Butter, siedet die Schalen mit einem Eßlöffel voll Zucker in einer halben Maas Milch, gießt diese Milch in das Kasserol, wo die Nudel eingetrocknet werden sollen, thut die übrige Krebsbutter dazu und läßt das Ganze zugedeckt aufsieden. Jetzt werden die Nudeln hineingelegt, anfänglich 2 — 3 mal umgerührt, dann zugedeckt. So läßt man sie öfter aufgeschäufelt eintrocknen, und gibt sie, wenn sie überall eine leichte Scharre, Rameln haben, mit Zucker bestreut zu Tische.

Digitized by Google

## 43. Griesnudel in der Milch.

Es wird übrig gelassener genommen, oder von einer halben Maas Milch frisch bereiteter in Milch recht dick eingekochter Griesbrey gekocht, wenn er ganz erkaltet ist, mit 6 Loth Butter und drey vorher in warmen Wasser gelegenen Eyern, wozu von einer halben Citrone die abgeriebene Schale und Zucker kommt ab- und recht untereinander gerührt. Dann macht man aus dem Griesteig mit einem blechernen Löffel auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett Finger lange Nudeln, läßt in der Zwischenzeit ein Stück Butter in einem Kasserol in der Milch sieden, bringt die Nudeln, welche doppelt übereinander liegen dürfen hinein und backt sie in einer Bratröhre, in einer Bratpfanne, oder was noch besser ist, zwischen unten und oben gelegten Kohlen. Man kann diese Nudeln in Semmelbröseln anstatt in Mehl umwenden, den Teig vorher mit fein gewiegten Mandeln vermischen, in Schmalz backen und gedörrte, ausgesteinte Zwetschken oder Prünellen mit frischen Pomeranzenschalen und Zucker recht absieden und darüber anrichten, auch die im Schmalz gebackenen Nudel in einer Weinsooſe, welche es seyn, wenn sie aus dem Schmalz gebacken sind, auftragen. Mit Schodo oder Hagenbutzensoos sind sie am besten, nur müssen sie langsam gebacken werden.

Digitized by Google

## 44. Citronat-Strudel.

Die Fülle zu den Citronatstrudeln wird auf folgende Art gemacht: ¼ Pf. abgezogene Mandeln wird mit einem Eyergelb recht fein gestossen und ¼ Pf. gestossener Zucker nebst sechs Loth fein gewiegten Citronat dazu gemischt, mit diesen wird die Schale von einer ganzen Citrone gewiegt, oder am Reibeisen dazu abgerieben, auch kommt etwas Citronensaft nebst gestossenen Zimmt und Gewürznelken dazu. Ist dieses alles mit dem Citronensaft angefeuchtet und aneinander verrührt, so wird es zurück gestellt, dann mache von 2 Eyern und dem feinsten Mehl mit einem Stückchen Schmalz von der Grösse einer welschen Nuß und etwa zwey Löffel voll lauer Milch oder Rahm einen schönen Nudelteig an, breite auf ein Nudelbrett ein Tuch, bestreue es mit Mehl und ist der Teig nur so groß wie ein Teller ausgewärgelt, so zieht man ihn mit in Butter oder Mehl getauchten Fingerspitzen von der Grösse einer Serviette in die Runde aus. Dann wird er mit lauwarmem Butter überstrichen, mit einem Löffel die Fülle darauf gebracht, der Teig mit der Fülle wie eine Schnecke gewickelt, oben mit Butter bestrichen, und in ein mit Butter bestrichenes, mit 4 Löffel voll Rahm und mit Zucker bestreutes Kasserol gelegt. Bis die Strudel in der Röhre schön gebacken wird, verfertigt man rothes oder grünes Eis, bestreicht die gebackene Speise damit, und läßt

Digitized by Google

das Eis auf den Nudeln in der Röhre trocknen. Beſſer iſt es jedoch, den Schnecken, wenn er fertig iſt, auf eine Schale vorſichtig zu ſtürzen, das Eis dann auf die trockene Seite aufzuſtreichen und es auf der Schale in der Röhre trocknen zu laſſen. Ohne Eisüberzug wird es gleich mit abgezogenen, abgebrühten, fein gewiegten Piſtazien, oder auch nur mit Zucker, fein gewiegtem Citronat und Citronenſchalen beſtreut.

## 45. Zucker-Eis dazu.

Das Weiſſe von einem Ey wird mit 6 Loth fein geſiebten, ſchönen Zucker ſo verrührt, daß das Verrührte recht weiß und dick wird. Soll das Eis weiß bleiben, ſo drückt man 3 — 4 Tropfen Citronenſaft daran, will man es aber grün haben, ſo kommen fein geſtoſſene Piſtazien oder von der Spinatfarbe, wie bey den Torten gezeigt, dazu; gelb wird das Eis mit friſch abgeriebenen, recht dunkelgelben Pomeranzenſchalen gemacht, roth mit ein wenig Erbſigſaft oder geſtoſſenen Erbſigzucker, welcher gleich mit dem Eyweiß ſtatt andern Zucker gerührt wird, braun mit Zimmt, ſchwarz mit Chocolade und lila mit Veilchenſaft.

## 46. Mark-Mus.

Ein Vierling Rindsmark wird eine halbe Stunde lang, damit ſich das Blut ausziehe, gewäſſert, dann aber ſorgfältig von den kleinen Knochen und Splittern, welche gewöhnlich daran

Digitized by Google

hängen, gereinigt, auch alles Hautige entfernt. Das Mark wird hierauf verrührt bis es ganz weiß ist, und dann werden 5 Eyer nach und nach daran gerührt. Nach diesem muß eine Kreutzer Semmel aufgerieben und in frischem Schmalz, möglichst trocken, schön gelb geröstet, und wenn es fast ganz kalt ist, an das Mark gerührt werden. Dann wird der vierte Theil von einer Maas Rahm oder guter Milch hinzu gegossen und entweder mit Zucker und Zimmt versüßt oder mit Salz und Muskatblüthe gewürzt, in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, oder in eine haltbare Porzellanschüssel gethan und darin gebacken.

## 47. Reis-Eyerhaber (Schmarren).

**In einer Maas Milch muß ½ Pfund Reis nicht ganz weich gesotten werden. Ein Stück Butter wird hierauf mit 8 ganzen Eyern verrührt und gezuckert. Ist der Reis ein wenig ausgekühlt, so mischt man ihn nun dazu, aber rührt dabey nicht viel. Dann wird Butter oder frisches Schmalz heiß gemacht, der Reis in ein flaches Geschirr gegossen, wo er zwischen unten und oben gelegten Kohlen eine schöne Scharre bekommen muß. Hat der Eyerhaber diese, dann verstosse ihn, aber nicht zu klein, richte ihn auf ein warmes Teller an und gib ihn mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische. Braun darf er nie gebacken werden, nur schön gelb. Mit Krebsbutter ist er schöner und schmackhafter.**

Digitized by Google

## 48. Gries- (Gros) Eyerhaber, gewöhnlicher Art.

Lasse Milch mit Schmalz oder Butter nebst ein wenig Safran sieden, rühre Gries darein und lasse es so eine Stunde lang mit ein wenig Salz langsam kochen und hernach kalt werden. Dann wird Schmalz heiß gemacht, in welchem der Gries auf jeder Seite schön gelb werden muß. Vor dem Anrichten verkleppere 3 Eyer mit 2 Löffel voll süssem Rahm, schütte sie an den gebackenen Gries, und verstosse ihn wie Eyerhaber. Man kann ihn auch mit einer halben Maas kalter Milch, zwey Stunden nur angiessen und zugedeckt weichen lassen, dann kochen und erst backen, dann die Eyer daran rühren. Auf eine halbe Maas Milch dürfen 4 Hände voll Gries genommen werden.

## 49. Zimmt-Nudeln mit Hefen.

**Rühre ¼ Pfund Butter mit fünf ganzen Eyern und fünf Dottern recht ab, dann thue 1 Pfund vom schönsten Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, lege darein zwey Löffel voll schön ausgewässerte, frische Hefe (Germ) und rühre dieses mit ein Quart lauwarmen, süssen Rahm an, und decke das Angerührte zu. Ist der Teig an einem warmen Orte hübsch aufgegangen, dann wird der abgerührte Butter daran gerührt und der Teig recht abgeschlagen. Hierauf wird ein Nudelbrett**

Digitized by Google

mit dem schönsten Mehl übersäet, der Teig darauf gelegt und nur einmal zwey Finger dick ausgewargelt. Nach diesem wird ein Wein-Glas in Mehl getaucht, und lauter Nudeln aus dem Teig gestochen, welche mit einem Serviette zugedeckt abermal aufgehen müssen. Dann schmiere eine flache Form dick mit recht frischer Butter, mische frisch gestossenen Zimmt und Zucker dazu, belege den Boden der Form ganz mit den aufgegangenen Nudeln, bestreue auch sie dick mit Zucker und Zimmt, schichte abermals eine Lage Nudel darüber, bestreue diese wieder mit Zucker und Zimmt und wiederhole dieses 2 — 3 mal, doch so, daß oben immer Zucker und Zimmt komme, und backe die Nudeln auf unten und oben hergelegten Kohlen oder in einer Röhre recht schnell. Auf Familientischen setzt man sie mit dem Geschirr auf, ausserdem werden sie, wenn sie fertig sind, schön angerichtet, mit Zucker und Zimmt überstreut und Schodo in einer Soosschüssel dazu aufgetragen, oder eine Zimmtsoos, Weichselsoos, Hagenbutzensoos aufgesetzt.

## 50. Bayerische Dampfnudel, sogenannte aufgegangene Nudel.

Zu guten Dampfnudeln muß vorerst in 12 Eßlöffel voll von dem schönsten Mehl und einer obern Kaffeetasse voll lauwarmer, guter Milch ein Hefel gemacht und dieser zugedeckt an einem warmen Ort gestellt werden. Ist der Hefel schön aufgegangen, dann wird das

Digitized by Google

Mehl überall herum wenig gesalzen, und war es 12 Löffel voll Mehl, mit einem Ey und lauer guter Milch ohne alles Schmalz noch Butter vollends angemacht, wobey es aber tüchtig abgeschlagen wird, und so dick werden muß, daß der Teig nicht lauft. So bleibt der Teig abermal zugedeckt stehen, damit er wieder aufgehe. Hierauf wird das Nudelbrett mit Mehl überstreut und von dem Teig mit einem Löffel die Nudel darauf gesetzt, oder der Teig in lange Stücke ausgewargelt und die Nudeln in gleich grossen Theilen herunter geschnitten. Will man sie schön machen, so müssen sie insgesammt mit einem immer in Mehl eingetauchten Weinglas ausgestochen werden. Die Nudeln bleiben nun wieder mit einem Tuche zugedeckt stehen. Inzwischen läßt man Butter und Milch mit etwas Zucker kochen, und ist dieses in so weit erkaltet, daß es nur warm ist, dann werden die Nudeln, eine an die andere darein eingesetzt. Die Milch darf jedoch nicht über die Nudeln heraufgehen. Dann deckt man diese fest zu, und stellt sie auf starke Kohlen, wobey man, damit ja kein Dampf herausgehe, ein reines, nasses, aber ausgewundenes Tuch auf den Rand zwischen dem Deckel und dem Tiegel legt, und sie so schnell bäckt. Ist der Tiegel unten kalt, dann sind die Nudel fertig. Diese werden vorsichtig herausgenommen, mit einer Schaufel die Rinde auf sie gelegt und eine beliebige Sooſe, die aber vorher schon fertig seyn muß, dazu gege-

Digitized by Google

ben. Milchsoos, wie bey den Sooſen gezeigt iſt, mit Vanille und Zucker oder Citronen, Zucker und Zimmt, Hagenbutzenſoos, auch Schodo iſt recht gut dazu. Wer aber die Nudel mit Veränderung machen will, kann anſtatt der Milch die Nudeln in eine Hagenbutzenſooſe oder in eine Sooſe aus Zwetſchken, Kirſchen, oder Birn ſetzen, oder eingemachte Himbeere, oder gekochte Kirſchen oder Zwetſchken dazu geben. Mit den Sooſen muß aber immer Butter oder Schmalz im Dampfnudeltiegel aufgekocht werden. Uebrigens muß man ſich bey den ſüſſen Dampfnudeln vor dem Anbrennen ſehr in Acht nehmen.

## 51. Süſſe, grüne Omeletten.

Rühre zwey Kochlöffel voll vom feinſten Mehl und ein Kochlöffel voll Zucker, mit etwas Milch und wenig Roſenwaſſer, oder Orangeblüthenwaſſer, oder nur mit lauter Milch recht glatt. Dann ſchlage 5 ganze Eyer recht ab und rühre dieſe nach und nach daran, daß ein dünner Flädleinteig entſteht. Sodann mache die Fülle von 3 Loth Piſtazien und 4 Loth Mandeln, welche abgebrüht, abgezogen und mit Spinatfarbe recht fein geſtoſſen, dann in eine Schüſſel gethan werden; die Schale von einer halben Citrone am Reibeiſen abgerieben, 2 Loth fein gewiegter Citronat und 4 Loth geſtoſſener Zucker wird noch dazu gefügt. Dieſe Miſchung muß mit 2 Eyern und 3 Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt werden. Nach

Digitized by Google

diesem backt man die Omeletten auf jeder Seite, überstreicht jedes mit der Fülle auf der gebackenen Seite, bis es auf der äussern Seite backt. Ist es aussen gebacken, dann schlägt man das Flädlein übereinander, und fährt beschriebener Massen fort, bis alle gebacken, gefüllt und so aufgewickelt sind. Unter dieser Zeit muß aber schon ein Schodo, eine Hagenbutzen-Soos oder auch eine Weinsoos zubereitet und hergerichtet seyn. Alle Omeletten werden nun auf eine heisse Porzellanschale gelegt, viel Zucker darauf gestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt, glasirt aufgetragen. Die Soose wird besonders dazu hingestellt. Man kann die Omeletten auch ohne Pistazien, blos von lauter Mandelfülle machen, und eine Vanille- oder Milchsoos mit Citronen dazu geben, es ist auch gut.

## 52. Omeletten von Pomeranzen und Eyern oder Citronen und Eyern.

Zehn Eyergelb werden in eine Schüssel geschlagen, von einer grossen oder 2 kleinen schönen gelben Pomeranzen oder Citronen die Schale am Zucker abgerieben, der Zucker in die Eyergelb geschaben, überdies noch ein wenig Zucker daran gethan und ein halb Stunde lang recht gerührt. Nach diesem wird das Weisse der Eyer zum Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt. Ist dieses in der Ordnung, dann wird Butter zerlassen, das Klarste davon herunterge-

Digitized by Google

schüttet und ein flaches Kasserol mit einem Pinsel dick damit ausgestrichen, dann gießt man das Angerührte hinein, stellt das Gefäß auf einen Dreyfuß, backt den Teig in einer durchheitzten Bratröhre langsam, läßt inzwischen eine Schaufel glühend werden, und richtet gestossenen Zucker her. In einer halben Viertelstunde kann und wird es fertig seyn, und wird auf einen heissen Porzellanteller gestürzt, mit der Schaufel überbrennt glasirt, und so im Ganzen oder in 3 Theile überschlagen. Es muß schnell zu Tische gegeben werden, weil es sonst zusammenfällt und das Ansehen verliert.

## 53. Omeletten von Kalbsnieren.

Die übrig gebliebene Niere von Kalbsbraten oder auch eine frische Niere wird nebst dem Fett daran, mit ein wenig Citronenschalen, Schalottenzwiebel und Peterlingkraut fein gewiegt, und mit Salz, ein wenig Muskatnuß oder Pfeffer gewürzt. Das Gewiegte muß mit 12 Eyern, wovon eines nach dem andern hinzu kommt, sammt ein Löffel voll süssen Rahm angerührt, Schmalz oder Butter heiß gemacht, und in einer Flädlein-Omeletten-Pfanne auf beyden Seiten schön gelb gebacken, dann mit fein geschnittenem Schnittling bestreut zu Tische gegeben, oder auch als eine Auflage zu Wörsing, gelben Rüben, Storzeneri u. s. w. aufgetragen werden.

Digitized by Google

## 54. Gewöhnliche Omeletten (Pfannenkuchen.)

Zum gewöhnlichen Pfannenkuchen wird auf einen Kochlöffel voll Mehl, ein Ey gerechnet, das Mehl wird dann, viel oder wenig, mit kalter Milch angerührt, wornach erst die Eyer und ein wenig Salz nebst einem Stück zergangenen Butter oder Schmalz hinzu kommt. Ist der Pfannenkuchen auf einer Seite gebacken, so wird er auf der einen gebackenen Seite, entweder mit gedünsteten Aepfeln überstrichen, oder mit gedünsteten Birn oder mit Zwetschkenmus belegt. Es können auch übrig gebliebene ausgesteinte Zwetschken mit Zucker, frischen gewiegten Citronen- oder Pomeranzen-Schalen und Zimmt, oder mit Citronenschalen, gestossenen Nelken und ein wenig Weinbeere angerührt, und der Pfannenkuchen ebenfalls damit bestrichen werden. Ist der Pfannenkuchen auch aussen schön gebacken, so wird er dann dreymal überschlagen und mit Zucker bestreut zu Tische gebracht. Man kann den Pfannenkuchen ohne Fülle, nur mit Weinbeeren oder nur mit Schnittling und stark gesalzen backen. Als Gastspeise pflegt man ihn mit eingemachten Himbeeren zu füllen.

## 55. Eyerhaber mit Aepfel.

Auf jeden Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet, das Mehl mit Milch und ein wenig Salz angerührt, die Eyer zuletzt daran geschlagen, und bis es etwas dicker als Flädlenteig

Digitized by Google

ist, gerührt. Unterdessen wird zu 4 Eyern ein Apfel geschält, in feine Stückchen geschnitten und darunter gerührt. Ist dann das Schmalz heiß, dann wird der Teig auf jeder Seite gebacken, was jedoch nicht zu schnell geschehen und sonach das Schmalz auch nicht zu heiß seyn darf. Dann wird der Teig, nicht ehe er auf jeder Seite gebacken ist, mit der Schaufel oder einem Blechlöffel zerstossen, weil er sonst schwer wird. Mit Zucker bestreut man den Aepfel-Eyerhaber erst vor dem Anrichten. Aus diesem Teig kann mit Kirschen oder Weinbeeren der sogenannte Kuchen-Michel oder gewöhnliche gemeine Auflauf gemacht, und in eine Bratpfanne gefüllt gebacken werden.

## 56. Eyer-Billet mit Fischen.

Siede 5—6 Eyer hart, schäle sie ab und schneide sie in der Mitte von einander. Nimm dann die Dotter heraus, verrühre diese, und hiezu den vierten Theil von einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreutzer Semmel; dünste ein wenig ausgegräteten gewiegten Hecht, oder nimm übrig gebliebenen andern Fisch und verzupfe ihn, so daß alle Gräten herauskommen, wiege ein wenig Peterling und Citronenschalen, nebst 4—6 gesottenen Krebsschweifen, und thue Salz und Muskatnuß dazu. Ist alles dieses recht aneinander verrührt, so fülle davon die Eyer aus, überstreiche sie recht fein, daß sie recht glatt aussehen, schneide

Oblaten in viereckichte Stücke, daß die Eyer hineingewickelt werden können, und klebe die Ecke zusammen damit nichts herauslaufe, wende diese gut eingewickelte Eyer in aufgeschlagenen gesalzenen Eyern um, und backe sie aus dem Schmalz. Es ist eine Zwischenspeise oder eine Gemüs-Auflage an Fasttagen. Wer die Oblaten nicht liebt, kann die Eyer mit Klar wieder zusammen kleben, in den Eyern dann umwenden, aber immer dabey fest zusammen halten, mit Semmelbröseln überstreuen und so ganz im Schmalz backen. Es kann eine Krebs-, Champignon- oder Morchel-Soos dazu gegeben werden.

## 57. Eyerflecklen.

Ein Kochlöffel voll des schönsten Mehls wird in einem kleinen Topf mit Rahm oder guter Milch recht glatt verrührt, dann werden 12 Eyer verschlagen und gleichfalls nach und nach daran gerührt. Sechs recht sorgsam ausgegrätete und rein gewaschene Sardellen müssen recht fein gewiegt und dazu gerührt werden. Ist dieses geschehen, dann wird in einer Omeletten-Flädlen-Pfanne Schmalz heiß gemacht, das Angerührte auf jeder Seite schön gelb gebacken, dreymal zusammengewickelt und schnell zu Tische gegeben. Man kann Schnittling schon mitbacken, oder diesen erst beym Anrichten darauf streuen.

Digitized by Google

## 58. Eyer-Roulade mit Fiſchrogen.

Siede einen ganzen Karpfenrogen in Salzwaſſer, ziehe ihm die Haut ab, und dünſte ihn in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer, dann laſſe ihn wieder kalt werden. Rühre nachher ein Stückchen Butter von ungefähr 2 Loth mit 3 Eyergelb und den kalt gewordenen Rogen recht darunter nebſt etwas Schnittling. Dann werden Flädlein, aber nicht zu dick, gebacken, in 3 Finger breite Streifen geſchnitten und dieſe mit dem angerührten Rogen beſtrichen. Hierauf wird ein Kaſſerol mit Butter ausgeſchmiert, ein wenig ſaurer Rahm darein geſchüttet, und die feſtgewickelten Rollen darein geſtellt, oder nebeneinander gelegt. Dann verkleppere ein Ey und das Gelbe von 2 Eyern mit einigen Löffeln ſauren Rahm, ſchütte dieſes dazu, ſtreue ein wenig Semmelbröſeln darüber, lege Butter darauf und backe es zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen oder in einer Bratröhre.

## 59. Omeletten mit Fiſch.

Siede ein Stück Hecht, gräte ihn ganz aus und reinige geſottene Morcheln, welche alsdann gewiegt, oder in nette runde Scheiben geſchnitten werden, dann werden ausgemachte Krebsſchweife, nach ausgezogenem ſchwarzen Darm, gleichfalls gewiegt oder zerſchnitten, nebſt dem Uebrigen geſalzen und mit Muskatnuß und wenig Pfeffer gewürzt. Dann wird ein Stück

Butter zerlassen, und sind Champignon vorräthig, so werden auch diese geschnitten oder mit ein wenig Peterling und Citronenschalen gewiegt dazu gethan. Dann backe von ein Löffel voll Mehl und 4 ganzen Eyern, welche mit Milch angemacht sind, 2 Flädlen, überstreiche das eine mit dem Gefüll, decke das andere darauf und lasse es so noch ein wenig backen. Die 2 Flädlen dürfen jedes nur auf der gebackenen Seite bestrichen, und mit der ungebackenen Seite zugedeckt werden, daß das Braune obenauf liegt. Will man aber viele solche Flädlen machen, so kann man immer nur eines auf jeder Seite backen, bis es aussen backt innen überstreichen, alsdann, wenn es aussen schön gelb gebacken ist, überschlagen, aufwickeln und so zu Tische geben, oder eine Krebssoos dazu anrichten.

## 60. Gerührte Eyer mit Schinken.

Nimm für 2 Personen 8—9 Eyer, schlage sie recht untereinander, schneide Schnittling, wiege ein Stückchen Schinken, rühre alles untereinander, mache Butter heiß, thue die Eyer daran, verrühre sie ein paarmal und lasse sie nicht zu fest werden. Etwas gestossener Pfeffer wird entweder erst beym Anrichten dazu gethan oder schon mitgekocht.

## 61. Gerührte Eyer anderer Art.

Wiege Peterling mit Schalotten, siede Trüffeln und Champignons und schneide sie in Platten, dann mache einige Austern aus den

Digitized by Google

Schalen und dünste alles zusammen in Butter. Ist es erkaltet, so werden 10—12 Eyer verkleppert, diese in Butter schön gelb gerührt, und das Gedünste vor dem Anrichten kalt dazu gethan und nur mit den Eyern heiß gemacht. Pfeffer oder Muskatnuß nebst wenig Salz kommt ebenfalls dazu.

## 62. Sogenannte Ochsenaugen mit Citronen-Saft und Butter.

Erst läßt man Butter in einem reinen Tiegel, oder in einer messingenen Pfanne fast heiß werden, wärmt dann während dies geschieht ein Porzellan- oder Zinnteller, oder flache Schüssel mit recht heissem Wasser, trocknet sie schnell ab und gießt den klaren Butter darauf, dann schlägt man gute frische Eyer eines neben das andere darein, salzt, pfeffert die Eyer, und stellt die Schüssel auf schwache Kohlen oder in eine Bratröhre. So wie man sieht, daß die Eyer fertig werden wollen, denn hart dürfen sie nicht werden, drückt man Citronensaft durch einen Seiher dazu, läßt sie noch ein wenig damit anziehen, und gibt sie dann schnell und ganz heiß zu Tische. Zu fett dürfen die Ochsenaugen nicht seyn, man braucht daher nicht viel Butter dazu. Zu Déjeuners werden sie auf diese Art auf kleinen Tellern servirt.

## 63. Eyerspeis besserer Art.

Nimm recht frische Eyer, verliere sie wie gewöhnlich, schmiere eine Schüssel mit Butter

Digitized by Google

und ordne sie schön darauf, dann bestreiche die Eyer wieder mit Eyer. Vorher aber richte 4—6 ausgegrätete fein gewiegte Sardellen und ein wenig gewiegte Citronenschalen her, mische sie unter und neben den Eyern herum, streue ein wenig Semmelbröseln darauf, und stelle sie auf unten und oben gelegte Kohlen oder mache sie im Backofen fertig. Man gibt dazu halbe Citronen oder auch eine Champignon-Soos mit Citronensaft, besonders zum Déjeuner.

## 64. Grüne Omelette.

Eine kleine Handvoll geklaubter junger Spinat wird rein gewaschen und aufgedeckt gebrüht, dann kalt abgeschwemmt und mit einigen Zwiebelröhren, ein wenig Peterling oder etwas frischen Majoran fein gewiegt. Das Gewiegte wird zwischen 2 Holztellern recht ausgedrückt. Sodann muß einer welschen Nuß groß Butter zerlassen, ein kleiner Kochlöffel voll schönes Mehl darein gestreut und nur wenig gedünstet werden. Dann kommt es in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß oder Pfeffer dazu, und wird mit 6 verklepperten Eyern angerührt. Sodann wird Schmalz in einer Omeletten-Pfanne heiß gemacht, das Angerührte hinein gethan, und daraus nur eine Omelette gebacken, überschlagen und zu gelben Rüben als Auflage zu Tische gegeben.

Digitized by Google

# Braten.

## Vorerinnerung.

Da meiner seligen Mutter der Vorwurf gemacht wurde, daß in ihrem berühmten Kochbuche blos Vorschriften zum Braten am Spiesse sich fänden, und also für den minder Wohlhabenden, der auf Holzersparniß zu sehen hat, nicht gehörige Rücksicht genommen worden; so habe ich mich bemüht aus den handschriftlichen Vorschriften meiner seligen Mutter und aus meinen eigenen Küchen-Erfahrungen die Anweisung für beyde Brat-Arten miteinander zu verbinden. Dieses dürfte um so nöthiger seyn, weil man bey gut besetzten Tischen immer zweyerley Braten auffetzt, und in mancher Küche öfter nur eine Bratröhre und auch nur ein Spieß vorhanden ist. —

Das gehörige Einsalzen des Fleisches, wenigstens 2 Stunden bevor es gebraten werden soll, ist eine Hauptsache, welche man nie übersehen darf, eben so wenig darf man es unterlassen dieses eingesalzene Fleisch bis zum Braten an einen kühlen Ort zu stellen. Auch muß das Bratfleisch rein gewaschen und gewässert werden, sonst wird es roth und bekommt ein eckelhaftes

Digitized by Google

Ansehen. Stets muß dieses Waschen in frischem, nicht seit gestern gestandenem Wasser vorgenommen werden, und endlich hat eine sorgsame Hausfrau die möglichst schickliche Auswahl unter den geeigneten Salat-Arten zu treffen.

## 1. Gefüllter Kalbsschlegel.

Ein schöner, grosser Kalbsschlegel wird erst ein wenig mit dem Fleischschlegel vom Schloßbein gegen den Knoten geklopft, dann in lauwarmes Wasser gelegt, damit er recht schön weiß bleibe. Dann häutle den Schlegel ab, spicke ihn mit gleich geschnittenen, in Salz umgekehrten Speck oder in gesalzenem Speck, schneide mit einem recht guten Messer ein Finger dickes Stück von dem gespickten Schlegel, daß es gleichsam einen Deckel über den Schlegel bilde, doch dergestalt weg, daß es an einer Seite mit dem Schlegel zusammen hänge und an dem Schlegel bleibe. Dann wird der ganze Braten eingesalzen und mit Morcheln eine Kalbfleisch-Fars, wie öfter gezeigt, oder ein Ragout von Kalbsprieſen, Krebsschweifen und Morcheln oder ohne Krebse von Austern und Trüffel bereitet, ziehe den Deckel darüber, bestreiche den Deckel am Rande herum mit Eyern, damit er auf dem Schlegel kleben bleibe und umbinde ihn mit Bindfaden oder nähe ihn aufsen zu. Dann werden in die Bratpfanne zwey bis drey Zwiebel in Platten geschnitten, und diese mit 6—10 ganze Nelken besteckt, ferner eine kleine, halbe Zelleri geschabt und nebst

einer mittelgrossen, gelben Rübe, einer Pastinat- und 2 Peterlingswurzeln, ferner ganze Pfefferkörner und ein Stück geschnittene, schwarze Brodrinde nebst Citronenschalen dazu gethan, an alles dieses gießt man ein wenig Fleischbrühe, legt den Schlegel darauf und gießt über ihn mit einem grossen Stück heiß gemachte Butter. Dann wird der Braten am Anfang zugedeckt so gebraten. Nach einiger Zeit wird an den Braten und über denselben recht oft mit einem Schöpflöffel durch den Schaumlöffel heisse Brühe von dem Braten gegossen und der Braten dann auf Holzspreissel oder auf einen kleinen, hölzernen Rost, damit er sich nicht anhänge und schön färbe, gelegt. Nach der ersten Stunde wird der Braten aufgedeckt und die Bratröhre etwas stärker als am Anfang geheitzt, weil alle Braten, wenn am Anfang sachte und hernach stärker geschürt wird, saftiger bleiben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten brüht und wascht man eine Handvoll Morcheln, wiegt diese fein, dünstet sie in einem Stückchen Butter und streut nur ein wenig Mehl daran. Nach diesen legt man den Braten einen Augenblick auf ein warmes Teller heraus, gießt alle die Wurzel- und Bratensoos durch einen Seiher dazu, treibt mit einem Kochlöffel und wenig übergossene Fleischbrühe die Wurzeln recht durch, gießt ein Glas Wein an die Soos, bringt den Braten in der mit Fleischbrühe ausgeschwenkten Bratpfanne wieder auf den Rost, auf die Seite, wo er noch wenig Farbe hat,

Digitized by Google

gießt die durchgetriebene Soos darüber und bratet ihn unter wiederholtem Uebergieſſen ſchön aus. Man kann mit den Wurzeln einige Zwiebelſchalen kochen laſſen, wodurch die Soos und der Braten ohne Zuckerfarbe glänzend wird. Iſt der Braten ſchön gelb und ausgebraten, dann wird er auf eine heiſſe ovale Platte gelegt, etwas von der Soos darüber gegoſſen, und mit fein gewiegten Citronenſchalen beſtreut recht heiß zu Tiſche gegeben. Die Sooſe, welche nicht dünn, ſondern dicklicht ſeyn muß, wird eigends in einer heißgemachten Soosſchüſſel dazu gegeben. Man kann auf dieſe Art den Kalbsſchlegel ohne Fülle zurichten und ihn ungeſpickt laſſen.

Mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz muß jeder Kalbsbraten gebraten werden, denn dadurch und durch das Uebergieſſen wird er ſchmackhafter und ſaftiger. Die übrige Braten-Sooſe kann zu Gemüſen verwendet werden, denen ſie einen beſondern Wohlgeſchmack mittheilt; zudem iſt das Wurzelwerk nicht theuer, für ein Paar Kreutzer bekommt man ſo viele Wurzeln, als zu einem ſolchen Braten erfoderlich ſind.

## 2. Kalbsbruſt mit dreyerley Fülle.

Eine ſchöne Kalbsbruſt wird, nachdem ſie eine Stunde in warmem Waſſer gelegen und ſchön weiß geworden iſt, ſorgfältig ausgebeint, doch ſo, daß ſie kein Loch bekomme. Hiezu muß man mit einem ſcharfen Meſſer in die

Digitized by Google

Mitte des Rippbeins einschneiden und aussen an der Rippe die Haut ein wenig ablösen, wo man sonach das Rippbein gegen den Brustkern zugebogen recht leicht ausnehmen kann. Eben so vorsichtig muß man die obern Beine auslösen und dann vorne, wo die Rippbeine anfangen, die Brust einschneiden, damit man die Brust mit der Fülle belegen könne und unten und oben Fleisch bleibe. Dann wird sie oben recht schön gespickt und bleibt so liegen. Wiege nun ¼ Pfund oder wenn die Brust groß ist, ½ Pfund weich gesottenen, recht schön rothen Schinken, weiche eine halbe Kreutzer Semmel in Wasser ein und drücke sie fest aus; wiege mit ein wenig Schinkenspeck eine kleine Zwiebel, pfeffere dieses, rühre mit 2 Eyer alles zusammen und lasse es stehen. Dann brich kleine Spargel so weit sie grün sind, siede sie mit Salzwasser ab, schneide sie wenn sie kalt sind recht klein und dünste sie in einem Stückchen Butter mit gewiegtem Peterlingkraut und fein geschnittenen Schnittling oder Zwiebelröhl, salze und pfeffere das Gedünste ein wenig, reibe Muskatnuß dazu und rühre 1 oder 2 Kochlöffel voll Semmelbröseln dazu und ein kleines Ey. Hierauf reibe von einer halben Kreutzer Semmel die Rinde ab, schneide Platten aus der Semmel, backe 2 Eyer und 2 Eyergelb recht verkleppert in heisser Butter, doch so, daß sie nicht braun werden, lege die Eyer heiß und triefend vom Butter auf die Brodschnitten, thue ein wenig Rindsmark dazu und wiege al-

Digitized by Google

les zuſammen recht fein, bringe das Gewiegte in eine Schüſſel, würze es mit Safran und Salz, und rühre es mit 2 Eyern und 1 — 2 Dotter recht ab. Jetzt nimm die Bruſt, mache erſt die Lage mit dem Schinken als dem rothen Gefüll, dann ſtreiche mit einem Löffel das Gelbe ſchön gedrückt darauf, nimm ferner das Grüne und drücke es auch ein. Wie die Bruſt aufgeſchnitten iſt, nähe ſie mit doppeltem weiſſen Faden eng zu; aber beym tranſchiren muß ſorgfältig Obacht gegeben werden, daß da, wo der Faden iſt, erſt etwas weggeſchnitten und unbemerkt zurückgelegt werde. Dann bringe in die Bratpfanne wieder alle Gattungen Wurzel, Zwiebel und Gewürz, wobey Muskatblüthe nicht fehlen darf, und etwas friſche Fleiſchbrühe, übergieſſe die Bruſt in der Bratpfanne mit heiſſer Butter, lege die Bruſt gleich auf dem Holzroſt in die Bratpfanne, decke ſie aber mit zwey mit Butter geſchmierten Bogen Papier zu, damit ſie ja nicht aufſpringe, und laſſe ſie ſo drey Viertelſtund dünſten, dann ſtreue ein Kochlöffel voll Mehl an die Brühe, laſſe es anziehen und fülle ſie mit Fleiſchbrühe auf, übergieſſe ſie dann wie jeden Braten der ſaftig ſeyn ſoll, recht oft mit der Bratenſoos durch einen Seiher, damit die Wurzeln nicht darauf kommen, und laſſe ſie langſam ſchön gelb einbraten. Kurz vor dem Anrichten lege den Braten in ein anderes Geſchirr, treibe die Bratenſoos durch einen Seiher mit guter Fleiſch- oder Jus-Brühe darüber, drücke den Saft von

Digitized by Google

einer halben Citrone daran, und laſſe ſie ſchnell noch aufkochen. Endlich wird die Bruſt auf eine ovale Platte gelegt, von der Sooſe etwas darauf gegoſſen, mit Citronenſchalen beſtreut und die übrige Sooſe eigends aufgeſtellt. Beym tranſchiren muß ſie recht vorſichtig, damit die Fülle nicht zerquetſcht wird, und die verſchiedenen Farben ſichtbar bleiben, in ſchöne Platten mit gutem Meſſer aufgeſchnitten werden. Spargelſalat iſt zu dieſem Braten ſehr gut, auch mit eingemachten Weichſeln garnirter Endivien.

Wem es beliebt, kann die Bruſt ganz allein mit der rothen Fülle machen. Man kann die Bruſt auch in guter, friſcher Fleiſchbrühe zuerſt ein wenig abſieden, dann füllen und nach dem Füllen ſie wickeln, dann ſie ſpicken, feſt mit Bindfaden umbinden und ſo braten, dann werden die Platten beym Abſchneiden ſchöner ausfallen. Wer ſich die Mühe nehmen will kann die ausgelösten Knochen ſtoſſen, mitdünſten und braten, die Sooſe wird dadurch kräftiger.

### 3. Kalbsbruſt mit Fiſchfleiſch gefüllt.

Hechte oder Weißfiſche werden geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen, eingeſalzen und in einem mit Butter beſtrichenen Papier ein wenig auf dem Roſt gebraten. Dann wird ihnen die Haut abgezogen, die Fiſche ſorgfältig ausgegrätet und das Fiſchfleiſch mit ein wenig Rinds-Mark, einigen geſchälten Schalotten, Peter-

Digitized by Google

lingkraut und Citronenschalen recht fein gewiegt. Inzwischen wird zu ein Pfund Fisch von einer halben Kreutzer Semmel die Rinde abgerieben und die Krumme (Musel) in Milch geweicht. Ist sie weich, dann lasse ein Stückchen Butter zergehen, nimm die im Papier zurückgebliebene Butter dazu, dünste alles Gewiegte sammt der ausgedrückten Semmel und rühre 2—3 Eyer daran, würze dieses mit fein gestossener oder gewiegter Muskatblüthe, oder geriebener Muskatnuß nebst ein wenig Pfeffer und Salz. Ist die Fülle noch zu dick, so kann eine halbe Kaffeetasse voll süsser heisser Rahm daran gerührt werden. Bis dieses fertig ist, muß die Kalbs-Brust entweder schon ausgebeint, oder es müssen wenigstens die Rippen ausgelöst seyn, und wie jeder gute Braten eine Stunde eingesalzen und gepfeffert liegen bleiben. Dann wird die Haut ober dem Fleisch aufgelöst, was in der Küchensprache vergreifen heißt, und nachgesehen, ob sie nicht durchlöchert ist, und eingefüllt. Ferner werden Wurzeln, Zwiebel sammt Gewürz in die Bratpfanne gethan, die Brust mit heisser Butter übergossen, in die Bratpfanne auf den Holzrost gelegt und so mit Butterpapier bedeckt, unter wiederholtem Uebergiessen gebraten. Wer die Sooſe dick wünscht, kann eine halbe Stunde vor dem Anrichten einen Kochlöffel voll Mehl an die Wurzel streuen, und ist die Soos gefärbt, eingebraten, so wird sie mit Fleischbrühe aufgefüllt. Mit Citronenschalen bestreut, und zuvor mit heisser Bratensoos über-

Digitized by Google

goſſen, muß jeder Braten, wenn er ſchön und gut ſeyn ſoll, zu Tiſche gegeben werden, und die Soos wird ſtets geſondert aufgetragen.

Dieſe wohlſchmeckende Fiſchfülle theilt dem Braten einen Wohlgeſchmack mit. Wo man, wie in Augsburg das ſogenannte Fiſchbrät haben kann, braucht man dieſes nur zu waſchen, zu wiegen und zu dünſten. Geſpickt ſind übrigens die Bruſtbraten immer am beſten, zum Spicken aber iſt geräucherter Speck bequemer und ſchmackhafter als friſcher.

### 4. Hammelſchlegel mit ſaurer Rahmſoos.

Nimm einen ſchönen Hammelſchlegel, klopfe ihn tüchtig, waſche ihn und häutle ihn ganz ab, ſalze ihn dann ein, miſche Salbey, Baſilikum, Bohnenkraut, Esdragon, geſtoſſene Nelken und Pfeffer untereinander und reibe ihn mit dieſen Gewürzen recht ein. Iſt Kräuter-Pulver im Vorrath da, ſo wird er damit nebſt Salz eingerieben. Nach dieſem ſpickt man ihn mit geräuchertem Speck recht ſtark, wiegt einige geſchälte Schalotten, ſpickt ihn auch damit, ſchüttet guten Weineſſig darüber, deckt ihn mit einem mit Eſſig angefeuchteten Tuch und mit einem Deckel zu, und ſtellt ihn ſo über Nacht in Keller. Den andern Tag früh wird er umgewendet und bleibt bis zum Gebrauch auf der Seite liegen. Nach dieſem wird der Braten in einen mit einem guten Deckel verſehenen Tiegel gebracht, der Raum zwiſchen dem Deckel und dem Tiegel mit Papierſtreifen, welche mit

Mehl und Wasser bestrichen sind, verklebt, und so muß er zwey Stunden im Backofen auf Kohlen, oder in einer Bratröhre dünsten. Dann öffne das Geschirr, nimm die Hammelskeule heraus und brate sie am Spies mit heissem Butter begossen, oder was bequemer ist in einer Röhre, dann lege aber den Schlegel auf einem Holzrost in die Bratpfanne, übergiesse ihn mit heisser Butter, den Absud thue in die Bratpfanne und ein wenig Fleischbrühe dazu, überstreiche den Braten nach dem Uebergiessen zwey bis dreymal mit gutem sauern Rahm, und lasse die Brühe wie den Braten schön braun werden. Hat die Brühe Farbe, dann nimm einen Löffel voll Mehl und rühre ihn mit saurem Rahm an, schütte die Bratensoos durch ein Tuch dazu, lege den Braten heraus, schwenke die Bratpfanne mit heisser Fleischbrühe an die Soos aus, lege den Braten wieder hinein und giesse die angerührte Soos darüber, lasse sie wieder einbraten und gib den Braten mit etwas von dieser Sooſe übergossen, mit Citronenschalen bestreut zu Tische, die übrige Sooſe aber abgesondert dazu.

Jedem Braten der nicht Farbe genug hat, kann man mit ein Kaffeelöffel voll von der, bey den Sachen zur Haushaltung, beschriebenen Zuckerfarbe eine schöne, glänzende Farbe geben. Man kann aber auch ein helleres Einbrenn machen, einen Eßlöffel voll Kappern mit in die Soos thun, eine obere Kaffeetasse voll sauern Rahm daran thun, und die durchgeseihte Bra-

Digitized by Google

tensoos am Braten mit aufkochen. Der auf dieſe Art zubereitete Hammelsſchlegel ſchmeckt wie Wildpret.

## 5. Hammelsziemer mit einer Kruſte.

Der Hammelsziemer wird mit Lorbeerblätter, Nelken und Pfeffer beſtreut, mit Eſſig übergoſſen und über Nacht gebeitzt, oder gleich mit ſiedendem Eſſig und Wein überſchüttet, gewürzt und ſo ein Paar Stunden ſtehen gelaſſen. Dann wird der Braten mit heißgemachter Butter in einer Bratpfanne übergoſſen und viel geſchnittene Zwiebel, nebſt etwas Fleiſchbrühe und ganzes Gewürz ſammt dem Wein und Eſſig dazu gethan, zugedeckt, oft übergoſſen und ſo gedünſtet. Iſt der Braten weich, dann muß er noch einmal mit heiſſer Butter begoſſen und auf dieſe ſogleich geſiebtes, ſchwarzes Brod dick geſtreut werden. Auf das Brod kommen, nachdem es mit etwas geſtoſſenen Nelken und Zimmt gewürzt worden, Schnitten von Butter, auf welche ein wenig Zucker geſtreut wird, damit der Ziemer eine ſchöne glänzende Kruſte bekomme. Die Soos kann mit in Schmalz und Zucker geröſtetem Brod recht verkocht und dazu gegeben werden, oder eine Hagenbutzenſoos, auch Kappernſoos aus der Bratenbrühe gemacht werden.

## 6. Indian auf gewöhnliche Art oder mit Makaroni gefüllt.

Der Indian wird die Nacht vorher so, daß das Blut in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß lauft, gestochen, das Blutwasser umgerührt, und wenn der Indian verendet hat, aber noch warm ist, dieser sogleich in das Wasser gelegt und untergetaucht, wobey man den Kopf in der Hand über dem Wasser hält, damit er keines schlucken kann. Ist der Indian schon alt, dann muß vor dem Abnehmen dieses Geflügels schon eine gute Handvoll Asche unter das Wasser gemischt und übrigens auf obige Weise verfahren werden. Am andern Morgen nimmt man den Indian aus dem Wasser, macht einen grossen Hafen voll Wasser siedend, legt den Indian in eine grosse leere Schüssel und gießt das siedende Wasser darüber her, reinigt ihn sodann von allen Federn, streift die Füsse ab und nimmt ihn gehörig aus. Noch ehe er ausgewaschen wird, schlägt man ihm das Brustbein ein, was, wenn das welsche Stück jung ist, eingedrückt wird, doch muß man Acht haben, daß kein Loch in die Haut bricht. Nach diesem wird der Indian hinten am Halse ungefähr nach der Länge eines Fingers aufgeschnitten, der Kropf ausgezogen, und wenn das Geflügel noch warm ist, die Oberhaut auf der Brust vom Fleisch gelöst, dann wird es lauwarm ausgewaschen, die Füsse aufgeschoben, halb abgehackt und

Digitized by Google

schön hergerichtet, so wie die Flügel und der Hals geschränkt. Hierauf legt man den Indian eine Stunde lang in kaltes Wasser, aus welchem er herausgewaschen, innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben und äusserlich gesalzen wird, die Brust, die Flügel und die Schlegel werden schön gespickt. Die Leber, das Herz und der Magen wird gewaschen, die harte Haut daran weggeschnitten und das Weiche, Fleischichte mit Peterling, Schalotten und Citronenschalen fein gewiegt. Inzwischen weicht man eine halbe Kreutzer Semmel in Milch ein, läßt ein Stück Butter zergehen, dünstet das Gewiegte darin ein wenig, thut die fest ausgedrückte Semmel dazu, und dünstet sie sodann noch ein wenig mit. Dann wird das Gedünste in eine kleine Schüssel gethan, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu gestreut und mit einem ganzen Ey und ein Dotter angerührt, diese Fülle aber löffelweise am Hals zwischen die an der Brust des Indians aufgelöste Haut hineingeschoben, aber sodann eng zugenäht. Jetzt wird ein Bogen weisses Papier mit Butter bestrichen, und über den Indian gebunden, dieser alsdann an den Spieß gesteckt, in den Untersatz reine Fleisch-Brühe oder Wasser und ein Stück Butter gethan, und der Indian während dem Braten öfter mit einem Schöpflöffel über das Papier damit begossen. Erst eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, läßt die Brühe im Untersatz schön gelb einbraten

und träuft den Indian nur mit zerlassener Butter. Besser ist es, den Indian nur mit einem in zerlassene Butter getauchten Pinsel zu bestreichen; so läßt man ihn ausbraten. Ein Hahn braucht 4 Stunden, eine Henne 3, ein junges welsches Stück nur 2 Stunden. Will man den Indian mit Makaroni füllen, so wird ¼ Pfund Makaroni-Nudel jedoch nur weich abgesotten, sodann läßt man sie in einem Seiher ablaufen, wiegt ¼ Pfund gesottenen Schinken, zerläßt 2 Loth Butter und dünstet darin die Nudel, den Schinken nebst 2 Loth geriebenen Parmesankäs, oder macht ein fettes Eingerührtes mit Schalotten und Grünes, und rührt an dieses den Schinken sammt dem Käs und den Nudeln. An dieses wird ein Ey oder zwey geschlagen und gerührt, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und dieses Gefüll auf obige Weise in den Indian eingefüllt. Bey der Makaroni-Fülle wird Leber, Herz und Magen nicht verwendet, wovon jedoch dieses zu Klöschen in die Suppe benützt werden kann.

Der Spieß muß immer abgewischt werden, ehe man den Braten abstreift; da übrigens das Braten des Indians in der Bratröhre wohlfeiler und bequemer ist, so wird das Verfahren hiebey wie folgt, gleichfalls beschrieben: Man richtet in einer grossen Bratpfanne Salz-Wasser, mit einem grossen Stück Butter, oder Fleischbrühe her, legt den Indian in mit Butter geschmierten Papier eingebunden darein, und übergießt ihn, wie am Spieß, je öfter

Digitized by Google

je beſſer. Dann läßt man die Soos ſchön einbraten, daß ſie Farbe bekommt, und füllt ſie dann erſt wieder mit Jus-Brühe auf. Eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, betupft oder übergießt den Indian überall mit zerlaſſener Butter und läßt ihn ſchön gelb ausbraten. Beym Anrichten legt man ihn auf ein ovales heiſſes Teller, drückt etwas Citronenſaft an die Soos, thut etwas von der Soos durch ein Suppenſieb darüber, beſtreut ihn mit gewiegten Citronenſchalen, ſchneidet Citronenplatten ausgezackt, gibt ihm eine davon in den Schnabel, mit den andern belegt man die Bruſt und ſetzt Aepfel-Compot, Pomeranzen-Salat in Platten, oder gelbe Rüben-Salat, nebſt ſauerm Salat dazu auf. Vor dem Anrichten des gebratenen Indians iſt es gut, wenn man das Fett von der Soos abſchöpft und ſie mit Jus-Brühe auffüllt.

### 7. Indian kalt farſirt.

Hiezu kann ein alter Indian benützt werden. Dieſer wird geſtochen, die Federn ausgerupft, ausgenommen, innen und auſſen recht abgewaſchen, und dann mit Salz und Pfeffer innerhalb ausgerieben. Auf dieſes muß er in eine reine Serviette gebunden und dann drey bis vier Tage an einem kühlen Orte frey aufgehängt werden. Nach Verlauf dieſer Zeit legt man ihn auf die, ſchon beym Putzen eingedrückte oder gebrochene Bruſt, ſchneidet ihn am Rücken mit einem ſcharfen, ſpitzigen Meſſer

Digitized by Google

auf, und beint ihn aus. Wer dieses nicht in der Uebung hat, blanschire vorher den Indian, wornach er dann leichter ausgebeint werden kann. Das Fleisch schabt man sauber von den Knochen ab, nimmt Herz, Leber, schneidet das Weiche von der harten Magenhaut und bringt es zum Fleisch, dämpft dieses mit ¼ Pf. abgezogener, gewaschener, in Stücke geschnittener Kalbsleber und ¼ Pfund geschnittenen Kalbfleisch kurz in Butter, nimmt es heraus und wiegt dieses alles mit einer Handvoll in Würfel geschnittenen, geräucherten Speck, einer guten Handvoll Schalotten, der Schale von einer Citrone, Peterling, Thimian oder Basilikum, auch etwas Esdragon und Muskatblüthe vollkommen und durchaus gleich fein. Unterdessen weicht man eine abgeriebene Kreutzer Semmel in Milch ein, drückt sie fest aus, macht dann wieder ein Stück Butter heiß, schneidet von einer Leber Finger lange Stückchen, läßt diese in Wein eine Stunde liegen und dünstet sie nur kurz in der Butter, nimmt sie heraus und dafür all' das Gewiegte nebst der ausgedrückten Semmel hinein, dünstet es nur kurz und bringt es dann in eine Schüssel, in der es mit 2 Eyergelb, mit etwas Salz und Pfeffer angerührt und recht verrührt wird. Dann werden die Leberstücke der Länge nach in den Indian gebracht, hierauf die Fülle eingefüllt, der Indian schön geformt und am Rücken gut zugenäht, dann wird er wieder in ein Tuch gebunden und in Salzwasser vier bis

Digitized by Google

sechs Stunden gesotten. Das Wasser muß aber immer aufgefüllt werden. Ist der Indian gut gekocht, dann wird er aus der Serviette genommen, und der Faden, mit dem er zugenäht war, schön ausgezogen, damit der Indian nicht zerrissen werde. Ist er kalt, dann trägt man ihn mit Essig und Oel, Senf und dergleichen kalten Sooſen auf, oder gießt eine schöne rothe oder braune Sulz darüber her. Beym Vorlegen wird der Indian in schöne Platten geschnitten. Statt der Kalbsleber kann Gänseleber genommen, Trüffeln in Wein abgesotten, mit dieser gewiegt, und sodann geschnittene Schinken und Champignon, und wenig geschnittene Pistazien, wegen der Farbenmischung, und unter die Fülle gethan werden. Anstatt der eingeweichten Semmel, kann man geriebene nehmen, es hält sich dann das Gefüll länger.

Kapaunen können gleichfalls auf diese Art ausgebeint und solche mit dick im Wasser gekochten Reis, der mit Butter, Eyer und Schinken abgerührt ist, gefüllt werden. Der Schinken kann aus dieser Fülle wegbleiben und dafür ein wenig Peterling, Zwiebel und Citronenschalen an den Reis gerührt werden, welcher zuvor mit Eyer, Krebsbutter und gewiegten Krebsschwänzen abgerührt worden. Der Kapaun kann sodann, wenn er in der Serviette gesotten ist, in Krebsbutter aufgetragen werden.

Digitized by Google

## 8. Kapaun weiß gebraten.

Der Kapaun wird, nachdem er nach dem Stechen 4 — 6 Stunden im Waſſer gelegen hat, gebrüht, gerupft, gewaſchen, geſalzen, und über Nacht in ein Tuch eingebunden. Vor ſeiner Zubereitung wird ein Glas weiſſer Wein mit etwas weniges Eſſig in ein tiefes Geſchirr gegoſſen und Citronenſchalen, weiſſe Pfefferkörner, und eine in Platten geſchnittene, gelbe Rübe nebſt etwas Fleiſchbrühe daran gethan. Der Kapaun wird nun in Platten von friſchem Speck eingemacht, damit er ſich während dem Kochen nicht färben kann, dann wird die Soos immer mit ein wenig Fleiſchbrühe, damit auch ſie nicht braun werden kann, aufgegoſſen, und der Kapaun wird ſo lange bis er fertig iſt, gedünſtet. Inzwiſchen wird etwas Butter zerlaſſen, in welcher ein halber Kochlöffel voll Mehl nur anlaufen oder was das nämliche iſt, nur blaßgelb röſten darf, ein wenig Wein daran geſchüttet und abgebrühte, ſchön in Scheiben geſchnittene Morcheln oder Champignon dazu gethan. Man kann die Soos an dem Kapaun auch nur recht einkochen laſſen, etwas Citronenſaft dazu thun, dem Kapaun den Speck abnehmen, die Soos daran gieſſen und ſüſſen Salat dazu geben. Er gilt dann für einen Braten, und wird mit gewiegten Citronenſchalen beſtreut. Auch am Spieß kann man die Kapaunen weiß braten, doch bleiben ſie auf dieſe Weiſe ſaftiger und wohlſchmeckender.

Digitized by Google

## 9. Hammelsbraten mit Birn.

Der Hammelsschlegel wird geklopft, gewaschen, gesalzen und anfänglich wohl zugedeckt gebraten. Bis dieses geschehen ist, dünstet man Birn in Butter, mit etwas gestossenen Nelken und gewiegten Citronen, bestreut sie mit ein wenig Mehl, läßt sie aber ja nicht ganz weich werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, wenn bereits der Braten wie auch die Soos eine schöne Farbe hat, werden die Birn über den Braten her gethan und noch mitgebraten. Der Braten kommt beym Anrichten in die Mitte zu liegen, die Birn werden als Einfassung rings herum gelegt, die Soos wird darüber gegossen und mit Citronen bestreut, ohne Salat, zu Tische gegeben.

## 10. Nierenbraten weiß gebraten.

Ein schöner Nierenbraten wird hübsch zugehackt, der Lappen davon weggeschnitten, die Niere ausgelöst, und zu einem andern Küchen-Gebrauch, als zu Nieren-Pudding, Nieren-Schnitten, oder Nieren-Auflauf bewahrt. Dann wird der Braten gewaschen, in süsse Milch gelegt, ganzer Pfeffer, drey ganze Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, Thimian und Basilikum dazu gethan, und in Keller gestellt, wo er öfter umgewendet, 24 Stunden stehen bleibt. Zwey Stunden vor dem Essen wird er aus der Milch genommen, gesalzen und mit ein wenig Mehl bestäubt. So kommt der Braten, wenn er

Digitized by Google

erst abgetrocknet ist, an einen Bratspieß und wird mit heissem Butter, mit dem süsser Rahm gesotten worden, übergossen. Will man ihn nicht am Spieß braten, so kommt er mit etwas Citronenschalen in eine Bratpfanne, worin erst Butter und etwas Fleischbrühe heiß gemacht wurde, und wird unter öfterm Begiessen auf dem Holzrost darin gebraten. Will er Farbe bekommen, sey es nun am Spieß oder in der Bratpfanne, so überstreut man ihn mit fein aufgeriebenen mürben Semmelbröseln, begießt ihn wieder mit Butter, und läßt ihn dann schön gelb ausbraten. Mit der Sooſe in der Bratpfanne kann man von dem abgeschnittenen Nierenfett etwas mitbraten und braucht dann weniger Butter. Ist die Soos auch schön gelb, so wird sie über den Braten durch einen Seiher recht heiß gegossen, der Braten aber mit Citronen bestreut zu Tische gegeben. Hat die Soos nicht Farbe genug, welche jedoch nur gelb seyn darf, so füge man etwas Consumé oder Jus, oder einen halben Kaffeelöffel voll Zucker-Farbe dazu. Diese Zubereitung der Braten ist besonders im Sommer bequem, weil sie sich ohne riechend zu werden, schön erhalten und sehr wohl schmecken. Auch die Kalbsbrust kann so gebraten werden. Als Salat ist Zelleri, Endivien, Kopfsalat dazu zu geben, man kann aber auch Salate von Obst- und Baumfrüchten dazu aufsetzen.

Digitized by Google

## 11. Nierenbraten auf Wildpretart zu braten.

Bey dieser Zubereitung ist es äusserst nothwendig Gewürze und Kräuter gleich in die Beitze zu thun, und das Fleisch in der Beitze oft umzuwenden. Man kann dann den Nierenbraten spicken, oder mit einer Brodkruste braten.

## 12. Kalte Braten marinirt.

Der Kalbsbraten oder Stücke davon, wird in Essig, in welchem alle mögliche Gewürze und Kräuter mit Citronenschalen und Lorbeerblätter abgesotten wurden, und der alsdann zugedeckt, wieder ganz kalt geworden, gelegt, wozu noch Citronenplatten ohne Kerne gethan werden müssen. Beym Auftragen wird er mit Senf-Soos oder mit einer Brühe, wozu der durchgegossene Beitzessig benützt wird, mit geschälten Schalotten und Kappern gegeben. Es ist zum Déjeuner und im Sommer gut zu gebrauchen, übrigens muß man ein schönes Stück dazu anwenden. So marinirt kann auch kaltes Rindfleisch 3—4 Tage gut aufbewahrt werden.

## 13. Gebratene junge Hühner mit Krebsen gefüllt.

Zwey junge Hühner werden gestochen, und damit sie weiß und mild werden, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann etwas, aber ja nicht zu viel, gebrüht; am zweckmässigsten ist es daher, sie in einem Topf mit kochendem

Digitized by Google

Wasser nur aus und einzutauchen. Sind sie von allen Federn gereinigt, Füsse und Schnabel abgezogen, die Augen ausgestochen, dann werden sie aufgeschnitten, ausgenommen und die Brust recht sorgfältig gebrochen, so daß sie ja kein Loch bekommen. Hernach werden sie hinten am Halse aufgeschnitten, der Kropf schön herausgezogen und die Haut über die ganze Brust und den Bauch nur mit einem Finger vom Fleisch gelöst, was jedoch sehr vorsichtig geschehen muß, weil die Haut nicht zerrissen werden darf. Hierauf werden die Füsse geschränkt oder nur aufgeschoben oder auch blos eingesteckt, und das Huhn in frischem Wasser ausgewaschen und in ein zweytes frisches Wasser gelegt. Ist dieses alles geschehen, so siedet man 25 Krebse, macht sie schön aus, wirft den Magen und alles Pelzige daran weg, legt die Schweife zurück und das Uebrige wird fein gestossen. Nun geht es an die Krebsbutter. Auf zwey Hühner nimmt man ein wohl gewogenes $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thut an diese eine ganz kleine Zwiebel und Peterlingkraut, gießt, wenn sie fertig ist, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, schüttet die Soose sammt der Butter gleich in die Bratpfanne, und läßt alles so lange warm stehen, bis die Fülle hergerichtet ist. Ehe die Hühner gefüllt werden, muß man sie aus dem Wasser thun, von Aussen und Innen einsalzen, dann wird die Fülle gerichtet. Die Krebsschwänze werden, wenn der Darm herausgezogen ist,

Digitized by Google

mit etwas Peterling und einer Zwiebel gewiegt. Dann wird ein Stückchen Butter genommen, 3 Eyer verkleppert, gesalzen, Muskatblüthe dazu gethan, und diese mit der Butter bis sie fest werden, verrührt. An dieses kommt eine abgeriebene, in Milch eingeweichte und fest wieder ausgedrückte halbe Kreutzer Semmel, hat diese ein wenig mitgedünstet, so wird alles in eine Schüssel gethan, mit 3 Eyergelb und einem ganzen Ey angerührt und dann in die Hühner gefüllt. Nach dem Füllen werden sie am Halse hübsch zugenäht, die Hühner aber werden mit einem halben Bogen Papier der vorher mit Butter geschmiert worden, doch nur leicht, daß das Gefüll aufsteigen kann, umwunden, und unter öftern Uebergiessen mit der untergestellten Krebssoose am Spieß, oder aber, mit der Soos in der Bratpfanne auf den Rücken gelegt, in einer Röhre gebraten, wobey man sie ebenfalls oft begießt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, wird das Papier abgenommen, die Hühner werden mit der Krebsbutter recht übergossen und so vollends ausgebraten. Man kann auch mehr Krebse nehmen, eine grössere Menge Krebsbutter bereiten und die Fülle dann mit Krebsbutter machen. Beym Auftragen ziert man die Hühner mit grünem Peterling, gibt ihnen davon etwas in den Schnabel und bestreut sie auch mit gewiegten Citronenschalen. Daß den grössern Hühnern, auf gewöhnliche Art gebraten, vor dem Braten der Bauch mit Petersilkraut gefüllt, die klei-

Digitized by Google

nern aber in der letzten Viertelstunde mit mürben Semmelbröseln bestreut und gelb gebraten werden können, muß hier auch noch bemerkt werden. Poularden werden wie Kapaunen mit Butterpapier gebraten und gespickt.

## 14. Lammviertel auf französische Art zu braten.

Ein ganzes hinteres Lammviertel wird eine halbe Stunde lang in lauwarmes Wasser gelegt, dann rein abgewaschen und abgetrocknet. Nach diesem werden Schalotten oder Knoblauch nebst etwas Citronenschalen fein gewiegt, dieses mit Salz und Pfeffer vermischt und das Viertel Innen und Aussen damit eingerieben. So läßt man es eine halbe Stunde oder auch länger liegen und dann ablaufen, daß es trocken wird, steckt es hierauf an Spieß und begießt es fleissig mit zerlassener Butter. Hierauf kommt ein wenig Fleischbrühe oder Jus-Brühe und Wasser nebst der Butter in den Untersatz, und in dieses wird ein Salbeyblatt, einige Citronenplatten gelegt, gesalzen und so eine kurze schöne Sooſe gemacht.

Will man aber das Lammviertel in der Röhre braten, wo es nicht minder schön wird, so muß es in die Bratpfanne gelegt, der Fuß — wie dies auch am Spieß geschehen muß — mit immer naß zu erhaltenden Papier eingebunden und der Braten mit eben der Soos aus der Bratpfanne fleissig begossen werden. Vor dem Anrichten wird das Lammviertel mit der kurzen

Digitized by Google

Soos übergossen, Citronensaft aufgedrückt, mit Citronenschalen bestreut und recht heiß aufgetragen.

## 15. Braten von jungen Ziegen (Kitzen, Zickeln.)

Man zieht ein junges Ziegenböcklein ab, theilt es wie einen Hasen und ordnet den hintern Theil und den Rückentheil wie er am Hasen geordnet wird, dann legt man hin und wieder in ein in das Fleisch gestochene Loch ein aufgewickeltes Salbeyblatt und Schalottenzehen, salzt und pfeffert, und wenn es eine halbe Stunde oder länger so gelegen hat, bratet man es, wie vorhin gezeigt, am Spieß oder in einer Bratpfanne recht saftig, und gibt es mit Citronen bestreut zu Tische. In die Soos aber muß eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan und mitgebraten werden. Mit gekochtem Obst wird Ziegenbraten häufiger als mit sauerm Salat zu Tische gegeben.

## 16. Gebratene Lapins.

Die Lapins oder wilde Kaninchen werden wie die Hasen abgezogen, schön hergeputzt, gewaschen und abgehäutelt, dann mit einer fein gewiegten Mischung von Salbey, Majoran, Rosmarin, Thimian und Esdragon nebst Citronenschalen, gestossenen Pfeffer und Nelken eingerieben und so zwey Tage lang in guten Weinessig gelegt. In diesem muß das Lapin öfter umgewendet werden. Zwey Stunden vor

Digitized by Google

dem Braten wird es gespickt und gesalzen, entweder gedünstet oder gebraten, und wie ein Hase mit Kappernsooſe und mit Citronen aufgesetzt.

## 17. Schweinebraten mit Häring.

Dazu muß ein Rippenstück oder Halsbraten genommen werden. Dieser wird ein wenig gebläut, gewaschen, gepfeffert, aber nur wenig gesalzen. Dann wird ein Häring, damit sich die Gräten leichter ablösen, geklopft, gewaschen, die Haut abgezogen und ausgegrätet, dann in länglichte Stücke geschnitten, welche man mit fein gewiegtem Thimian und gestoſſenen Pfeffer überstreut. Von diesen Stückchen wird eines nach dem andern mit einem spitzigen Messer in das Fleisch gesteckt, bis es mit allen Häringsstückchen gespickt ist. Dann legt man Citronenplatten auf den Braten herum, wickelt ihn ganz in ein rein gewaschenes Kalbs-Netz, steckt das Netz mit einem kleinen Holz-Spieß oder Spreisel zu, und bratet es in einem Tiegel oder in einer Bratpfanne mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser und Butter, zwey Citronenplatten, einer mit 2 Nelken bestecktem Zwiebel und 6 Pfefferkörner, und übergießt den Braten fleiſſig, oder läßt ihn eben so über dem Untersatz am Spieß braten. Mit sammt dem stark gebräunten Netz wird er aufgetragen und ist so zu sauerm Kraut vorzüglich wohlschmeckend.

Digitized by Google

## 18. Schweinener Schlegel (Schweinskeule) gebraten.

Die Schweinskeule wird geklopft, die Schwarte abgezogen und das Fleisch mit gestossenen Nelken, Pfeffer, wenig Zimmt und Salz stark eingerieben, wovon auch in die Seiten-Oeffnungen des Schlegels etwas gethan und der obere Schlußknochen damit eingerieben wird. Dann legt man Thimian, Esdragon, Lorbeerblätter, Citronenplatten und Zwiebel in eine Bratpfanne worin Essig ist. Der Braten wird hineingelegt und bleibt 3—4 Tage darin liegen, binnen welcher Zeit er öfter gewendet werden muß. Man kann die Kräuter mit Citronenschalen und mit dem Gewürz wiegen. Nach Verfluß bemeldeter Zeit wird er herausgenommen und vor dem Braten stark gesalzen, dann wird der Boden einer Bratpfanne mit Speck belegt, halb Wasser halb Fleischbrühe und etwas von dem Beitzessig durch ein Tuch dazu gegossen, etliche Wachholderbeere, eine Citronenschale oder eine Citronenplatte mit Schale aber ohne Kerne und ein drey Finger breites Stück recht dunkle schwarze Brodrinde dazu gethan, der Schlegel hineingelegt und dieser zugedeckt bis er weich ist, gedämft. Dann legt man ihn in ein anderes Geschirr mit einem recht passenden Deckel, schöpft von der Soos das Fett ab, gießt die Uebrige durch ein Sieb an den Braten und stellt ihn gleich

wieder auf Kohlen oder auf einem Holzroſt in einer Bratpfanne in die Bratröhre. Dann reibt man 2 — 3 Hände voll ſchwarzes Brod, miſcht darunter geſtoſſene Nelken, Pfeffer, ein wenig Zimmt, Zucker und Salz, beſtreut den Braten dick damit, und legt geſchnittene Butter darauf, deckt einen Deckel mit Kohlen auf die Bratpfanne, wenn der Braten auf Kohlen ſteht, damit die Rinde ſchön hochgelb wird, oder heizt die Röhre etwas ſtärker, daß er ſich ohne Deckel ſchön färbt. Das Brod und das Gewürz kann mit einem Ey angerührt und das Angerührte auf den Braten geſtrichen werden, aber ohne Ey wird die Kruſte mehr röſch. Hat man aber einen wilden Schweinsſchlegel oder iſt der Schlegel zwar von einem zahmen aber alten Schwein, ſo muß man ihn auf den Speck legen und ganz gerichtet ſchon über Nacht auf Kohlen und heiſſer Aſche, oder in eine ſpät geheizte Bratröhre ſtellen. Es ſchmeckt recht gut, wenn an die abgegoſſene Sooſe ein wenig am Zucker abgeriebene Citrone gethan wird. Der Braten wird, ehe man ihn aufträgt, mit viel gewiegten Citronenſchalen beſtreut und mit Citronenplatten belegt. Von wildem Schwein iſt die ſo zubereitete Keule eine Gaſtſpeiſe. Das Uebriggebliebene kann mit einer Roſinenſoos als Ragout verwendet werden, oder es wird in Platten geſchnitten, in zerklepperte Eyer getaucht, mit Semmelbröſeln beſtreut in Schmalz gebacken, und zum blauen Kraut oder zu eingemachten Bohnen als Auflage gegeben. Auch

Digitized by Google

kann man Mehl mit lauem Wein anrühren, ein wenig heisses Schmalz daran brennen und dieses mit einem Ey vollends anmachen, dann die übrigen Bratenschnitze darin umwenden und aus dem Schmalz backen. Auf diese Art ist der gebackene Schweinsbraten sehr gut und kann an Familientischen mit Kartoffel- oder Kopfsalat gegeben werden. Man kann den übrigen Braten auch blos aufwärmen, und mit geriebenem, geröſteten, schwarzen Brod und Fleischbrühe eine Sooſe dazu machen.

## 19. Hasenbraten mit Oliven oder Kappern.

Der Hase wird, wenn er abgezogen ist, besonders am Schloßbein rein gewaschen, abgehäutelt, gespickt, mit Nelken und gestossenen Pfeffer bestreut, in halb Essig und Wasser, worein ein Lorbeerblatt, Citronenschalen, 2—3 in Hälften geschnittene, mit Nelken besteckte Zwiebeln gethan werden, gelegt, und drey bis vier Tage lang gebeitzt. Aber auch ungebeitzt kann ein Hase so hergerichtet in die Bratpfanne oder Hasenform gelegt, und darüber Essig, in welchem die obigen Gewürze gesotten wurden, siedend gegossen werden, bey welcher Art ihn ungebeitzt zu braten, der Hase vorher wenigstens zwey Stunden lang eingesalzen liegen muß. Stets soll der Hase mit kleinen Holzspießchen gespreitzt werden, weil er sonst eingeschrumpft und schlecht aussieht. Die Nebenrippen müssen egal gehackt werden, die

Füsse (Läufe) schön geschränkt liegen und mit nassem Papier oder nasser Leinwand eingebunden seyn, damit sich die Haare daran nicht versengen und die Läufe nicht von der Hitze brechen. In die Sooſe kommt etwas in Würfel geschnittener Speck und ein Stück Butter, und mit dieser recht fetten Brühe wird er oft während dem Braten übergossen und anfänglich zugedeckt. Hat sich die Sooſe schön gefärbt, so kann man sie durch ein Sieb giessen, mit Fleischbrühe die Bratpfanne ausschwenken, durch das Sieb die Sooſe wieder in die Bratpfanne giessen und 1 — 2 Löffel voll ausgesteinte, gröblicht gewiegte Oliven mitbraten lassen, oder 1 — 2 Löffel voll Kappern, auch eine oder zwey geschnittene Essiggurken dazu thun, oder einen Löffel voll Mehl anrühren und mit sauerm Rahm ohne Kappern, Oliven und Gurken, so ausbraten. Der Hase muß aber alsdann vorher schon oft mit recht gutem sauerm Rahm bestrichen und während dem Braten am fleissigsten mit der Sooſe begossen werden, weil man oft alte Hasen bekommt, an welchen das Fleisch ohnehin trocken ist. Zu diesem Braten ohne Oliven wird meistens warmer oder kalter Krautsalat aufgesetzt.

### 20. Hasenbraten, der sich mehrere Tage hält, kalt zu geben.

Löse einen abgezogenen Hasen die Knochen bis auf die hintern Läufe möglichst aus, die Vordertheile thue weg, dann mache eine Beitze

von Essig, Wein, Zwiebel, Citronen, Schalotten, Thimian, Esdragon, Nelken und Pfeffer, und in diese lege den Hasen, der öfter gewendet werden muß, 3 — 4 Tage lang. Mit dieser Beitze und Salz wird er weich gekocht und schon vorher oder jetzt hübsch rund gebogen. Dann wird der Boden eines Kasserols mit geräuchertem oder frischem Speck ausgelegt, auf diesen wird der Hase gelegt und so auf jeder Seite braun gemacht. Ist er dieses, dann wird er herausgenommen, die übrige eingekochte Soos darüber abgegossen, das Fett abgenommen, der Hase mit der Soose übergossen, dann mit Citronenplätten, gewiegten Citronen-Schalen und Lorbeerblättern geziert, so läßt man ihn erkalten und gibt ihn dann mit einer beliebigen kalten Soose. Es können auch zwey zerhackte Kälberfüsse mitgekocht werden, dann muß aber die Soos mit Wein vermehrt seyn, der Hase, wenn er fertig ist, herausgelegt, die Sulz ausgekocht und darüber gegossen werden. Zum Déjeuner wird er mit oder ohne Sulz gegeben.

Noch muß die Bemerkung angefügt werden, daß alles eingebeitzte Fleisch, in einem mit Essig stark genetzten Tuch in die Beitze gelegt und damit zugedeckt werden muß.

### 21. Hasen fachirt.

Beitze einen recht rein ausgewaschenen Hasen sammt dem Geräusch oder Hasenjung mit halb Wein halb Essig, in welchen die schon

Digitized by Google

öfter beſchriebenen Kräuter, Zwiebel und Gewürz kommen, 3 — 4 Tage lang, wende ihn aber öfter um und überdecke ihn wie jeden guten Beitzbraten mit einem reinen, in dem Beitz-Eſſig genetzten Tuch. Dann lege ihn auf ein Brett, häutle ihn ab, und haue die Rippen ſchön breit und gleich zu. Das Haſenjung (Geräuſch) oder den Pfeffer ſiede in der Beitze mit Salz und Waſſer aber nur ein wenig, dann ſchäle das Fleiſch von den Beinen und wiege es mit etwa 3 Loth geräucherten Speck, 4 Loth gewaſchene, ausgegrätete Sardellen, Citronenſchalen, Schalotten, etwas Thimian oder 4 zerdrückten Wachholderbeeren recht fein, ſtreue Salz, Nelken, Pfeffer dazu und rühre es mit einem Ey an. Nun wird an dem Rücken des ganzen Haſens das Fleiſch in der Mitte dergeſtalt abgeſchnitten, daß es nur Finger dick bleibt, auf jeder Seite ſchneide ebenfalls das dickſte Fleiſch heraus, ſo daß es nur wie eine dicke Haut wird, eben ſo mache es an den Schenkeln. Es darf jedoch kein Loch bekommen, damit das Gefüll nicht herausdringe. Das von dem Jungen abgeſchnittene, gewiegte, angerührte Fleiſch nimm und fülle alles dieſes wieder in den ausgeſchnittenen, hohlen Haſen, nähe vorher die Haut übereinander, aber laſſe von dem Faden einen Theil hängen, damit man ihn beym Anrichten herausziehen kann, und ſpicke das Fleiſch dergeſtalt, daß das Fleiſch durch den Speck zuſammen gehalten wird. Dann lege den gefüllten Haſen in eine Brat-

Digitized by Google

oder Hasenpfanne, binde die Läufe, wenn sie schon geschränkt sind in nasses Papier oder in ein Tuch, welches jedoch öfter genetzt werden muß, salze, pfeffere und bestreue den Hasen mit Nelken, thue in die Bratpfanne den Absud und ein Stück Butter nebst etwas Speck, den Hasen belege mit Butter und lasse ihn anfangs zugedeckt braten. Hat er Farbe, so macht man eine beliebige Soose, entweder von sauerm Rahm mit oder ohne Kappern, oder nur mit Oliven und Essiggurken dazu, und gießt an die neue Soose, die bereits in der Bratpfanne befindliche. Ehe er zu Tische gegeben wird, muß er mit Citronenschalen bestreut, mit Citronenplatten belegt werden, der Faden sorgfältig ausgezogen, der Hase ein wenig mit Soos übergossen, dann auf eine heisse Platte gelegt und aufgetragen werden. Die Soos wird eigends aufgesetzt und nach Belieben Salat dazu gegeben. Man kann auch von dem ganzen Hasen das Fleisch abschälen, dieses mit der angegebenen Zugehör angezeigtermassen fein wiegen, dann in Butter dünsten, mit 2 Eyern anrühren und eine halbe, in Milch geweichte, ausgedrückte Kreutzer Semmel mitdünsten. Das Gewiegte wird dann wie ein gebratener Hase über die Knochen geformt, der Speck aber nur eingesteckt, daß es aussieht, als wäre der Hase gespickt. Vorher aber muß die Masse recht glatt und fest eingedrückt und mit Eyerklar überfahren werden, damit alles gehörig zusammen hält. In einer Hasenform gelingt dieses

Digitized by Google

am Beſten, und der künſtliche Haſe muß ſodann mit Butter und wenig ſauerm Rahm gebraten werden.

22. Hirſch- oder Rehſchlegel oder Ziemer, daß er ſich längere Zeit hält, zu braten.

Benannte Wildpretstheile werden erſt gewaſchen und abgehäutelt, dann ſiedet man Eſſig und Wein mit den oft angeführten Küchen-Kräutern, Lorbeerblättern, Citronenſchalen, ganzem Gewürz, Zwiebeln und etwas Salz, und gießt es mit ſeinem ganzen Inhalt heiß über das Stück Wildpret von allen Seiten her. Hat man Hirſchfleiſch, ſo muß dieſes 10—12 Tage in dieſer Beitze in einem Tuche liegen, öfter gewendet und das Tuch wieder darüber hergeſchlagen werden. Iſt es Rehfleiſch, ſo kann man den Abſud erkalten, und das Fleiſch, je nachdem es alt oder jung iſt, 5—8 Tage lang in der Beitze laſſen. Dann wird gewöhnlicher Brodteig genommen, der Braten geſpickt, gepfeffert, geſalzen und mit Nelken beſtreut. So hergerichtet bleibt er zwey Stunden liegen. Hierauf wird der Teig ſo lang und ſo breit als der Schlegel es erfodert, dergeſtalt gebogen, daß das Wildpret darin nicht nur Platz hat, ſondern auch neben herum ein Hand breiter Rand frey bleibt. Auf den Teig werden Speckplatten, ſo weit der Schlegel reicht, gelegt, auf dieſe kommt das Fleiſch, welches oben gleichfalls mit Speckplatten und Citronen-Scheiben belegt und damit ganz zugedeckt wird.

Digitized by Google

Dann erst muß der Teig über das Fleisch geschlagen werden, an der Seite mit Eyerklar bestrichen und recht übereinander geklebt werden, damit kein Dunst herausgehe. So zubereitet wird der Braten in einen Backofen gestellt, bis der Brodteig recht hart ist, doch muß dieser nicht in zu schneller Hitze, sondern langsam gebacken werden. Ist er fertig, dann wird er herausgenommen, der Braten noch warm mit gewiegten Kappern und Citronen-Schalen bestreut, und an einen kühlen Ort gestellt.

So zubereitet, läßt sich das Wildpret selbst in der heissesten Jahreszeit recht gut 3 — 4 Tage aufbewahren, und ist besonders zum Mitnehmen für Reisende zu empfehlen. Ueberall kann es leicht aufgewärmt und mit einer passenden Sooſe als Ragout oder kalt verspeist werden.

## 23. Rehbug ausgebeint.

Löse aus einem gebeitzten Rehbug die Knochen aus und hat man Ueberbleibsel von ungekochtem Wildpret, so siede diese in der Beitzbrühe nur ganz kurz, wiege sie dann mit Speck, etwas Schinken, Citronenschalen, Schalotten und Kräuter, salze, pfeffere sie, streue gestoſſene Nelken darauf, rühre das Gewiegte mit einem Ey an, und fülle es in die Höhlungen des Bugs, nähe die gefüllten Theile zu und hefte sie mit Speck übereinander. Gib dann dem Fleisch mit einem reinen, leinenen Band die Gestalt eines Buges wieder, spicke diesen

Digitized by Google

allenthalben reichlich und brate ihn in einer Bratpfannne mit etwas Fleischbrühe oder Waſſer und Butter, Zwiebel, Citronenſchalen und Eſſig, und übergieſſe ihn während dem Braten oft. Wird eine Rahmſooſe dazu gemacht, dann darf der Bug öfter mit ſauerm Rahm überſtrichen werden. Wenn die Sooſe Farbe hat, ſo gieſſe ſie durch, und mache damit die beliebige Sooſe an, mit welcher das Fleiſch immer noch eine halbe Stunde gebraten werden muß. Auch dieſer Braten muß wie jeder, möglichſt ſchön hergerichtet, zu Tiſche gegeben werden. Da das Bugſtück vom Wildpret nicht zu den anſehnlichſten Wildpretstheilen gehört, und ſelbſt als gewöhnlicher Braten nicht vorzüglich iſt, ſo verdient obige Zubereitung, wodurch er ein beſſeres Anſehen und mehr Wohlgeſchmack erhält, alle Empfehlung.

Der Bug kann auch in Stücke zerhauen, geſpickt, dann gedünſtet werden, und gibt ſo mit ſchwarzer Brod- oder Kappernſoos ein ſchmackhaftes Eſſen. Die Knochen können geſtoſſen, gedünſtet, mit Fleiſchbrühe ausgekocht und der Sud zur Soos genommen werden.

## 24. Alter Hahn auf Auer-Hahnen-Art zubereitet.

Mache eine obere Kaffeetaſſe voll Eſſig ſiedend, nimm den alten Hahn, ſtecke ihm einen Trichter in den Hals, halte ihn feſt, daß nichts verſchüttet wird, und gieſſe ihm den Eſſig ganz ſiedend in den Hals, wovon er ohne viel zu

Digitized by Google

leiden ſchnell verendet. Dann wird der Hals gleich unter dem Schnabel feſt zugebunden und der Hahn aufgehängt. Die Federn gehen auf dieſe Weiſe gerne heraus. Nach einigen Stunden oder einen Tag erſt wird er gerupft, ausgenommen, die Leber und der Magen rein gewaſchen und der Hahn in die Beitze gelegt. Bey ganz alten Hahnen kann die Beitze ſiedend darüber gegoſſen werden. Sodann wird der Hahn mit warmem Eſſig und Waſſer ausgewaſchen, von Auſſen und Innen mit geſtoſſenen Nelken und Pfeffer eingerieben, der Kopf abgezogen, oder der Kamm weggeſchnitten und der Kopf gerupft. Nach dem Putzen wird der Hahn in ein tiefes Geſchirr gelegt, in dieſes halb Wein halb Eſſig gegoſſen, Lorbeerblätter, Zwiebel, Citronenplatten ohne Kerne, oder auch nur Citronenſchalen dazu gethan. So laſſe ihn in einem in der Beitz genetzten Tuch liegen, was einige Stunden, auch ein Paar Tage, je nachdem der Hahn alt iſt, geſchehen kann. Dann drücke ihm die Bruſt etwas ein, ſpicke ihn durchaus und reichlich, ſalze ihn mit geſtoſſenem Gewürz vermiſcht, innerlich und von Auſſen, und laſſe ihn abermals 1 — 2 Stunden liegen. Dann nimm geräucherten Speck, wiege ihn fein mit Citronenſchalen und Zwiebeln, thue dieſes nebſt einem Stück Butter in einen Tiegel und lege den Hahn darein, decke ihn, und laſſe ihn mit etwas daran geſchütteter Beitzbrühe dünſten. Dann erſt lege ihn in eine Bratpfanne, Zwiebeln, Citronenſchalen und eine ſchwarze Brod-

Digitized by Google

rinde dazu, decke ihn mit einem mit Butter geschmierten Papier, und lasse ihn so mit der Beitz und Dünstbrühe oft übergossen, braten. Während dieses geschieht, wiege die Leber und das Weiche vom Magen mit Schalotten, dünste dieses mit etwas Butter, schütte die Bratensoos durch einen Seiher und verrühre die Brodrinde daran, und lasse alles zusammen noch eine gute halbe Stunde braten. Ist er weich, dann richte ihn an, übergiesse ihn mit etwas Soos, bestreue ihn mit Citronenschalen, belege ihn mit Citronenplatten und stelle die Soos eigends dazu auf. Ist der Hahn alt, so muß er länger dünsten, und wird nachher erst gebraten. Auf gleiche Weise werden alle Auerhahnen gebraten, nur müssen diese länger gebeitzt werden.

## 25. Wilde Gans.

Die Gans muß gerupft und nach diesem damit alles Haarige wegkommt über einer Glut gesengt werden, dann wird sie ausgenommen und recht rein aus und abgewaschen, der Kropf durch den Einschnitt der hinten am Halse gemacht wird ausgezogen, Kopf, Füsse und Flügel geschränkt, der Kopf aber nicht ganz gerupft, sondern vor dem Kochen in ein mit Wein genetztes Tüchlein gebunden. Dann wird die Gans in einer Mischung von halb rothem halb weissen Wein oder auch von weissem Wein, in welchen 2 entzwey geschnittene mit Nelken besteckte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Citronenschalen oder Platten ohne Kerne kom-

Digitized by Google

men, sammt dem Magen und der Leber in einem reinen mit der Beitz genetzten Tuche auf den Bauch in die Beitz gelegt, mit dem nassen Tuch zugedeckt, und öfter umgewendet 4—5 Tage lang bebeitzt. Erst eine Stunde vor dem Zurichten wird die Gans aus der Beitz genommen, mit Salz, gestossenen Nelken und Pfesser innen und aussen eingerieben, und so bleibt sie eine Zeitlang liegen. Jetzt putzt und waschet man eine kleine Zelleri, 2 gelbe Rüben, ein Pastinat- 2 Peterlingwurzel und schneidet diese nebst 2 Zwiebeln in Platten, spickt an der Gans die Brust, die Flügel und die Füsse, legt in einen Tiegel, in welchem die Gans hinlänglich Platz hat, in Platten geschnittenen geräucherten oder frischen Speck, auf diesen die Gans selbst und überdeckt diese abermals mit Speck. Neben herum werden die Wurzeln, nebst etwas schwarzer Brodrinde, ganze Nelken und Pfefferkörner gelegt, und etwas weniges von der Beitz daran gegossen. Hierauf deckt man die Gans wohl zu, und läßt sie zugedeckt dünsten, wobey man von der heiß gemachten Beitz von Zeit zu Zeit nachgießt. Inzwischen wiegt man die Leber nebst dem Magen, welche in der Beitz gelegen, schneidet vom Magen vorher schon die harte Haut weg, welche man zu der Gans legt, und wiegt dieses mit etwas von den herausgenommenen Speck nebst ein Paar Schalotten und Citronenschalen. Fängt die Gans an weich zu werden, dann treibt man die Soos durch einen Seiher, rührt die Wurzeln und das

Digitized by Google

Brod daran, legt die Gans in eine Bratpfanne in das Verrührte und überdeckt ſie mit einigen Stückchen Butter. Hat man zu wenig oder zu dicke Sooſe, dann hilft man mit etwas Fleiſch-Brühe oder mit etwas Beitz nach, und brät die Gans langſam in der Bratröhre aus, oder ſteckt ſie an den Spieß. Soll die Soos mehr ausgeben, ſo kann man einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker in Schmalz ſchön gelb röſten, das Gewiegte hineinthun und mit der Beitz in einem Tiegel kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird dieſes zu der Bratenſoos hinzugefügt, auſſerdem aber das Gewiegte gleich zur Bratenſoos, ſobald der Braten aus dem Dünſttiegel kommt, gethan. Iſt die Gans ſchön gefärbt gebraten, recht weich und oft übergoſſen worden, ſo wird ſie auf einen ovalen Teller gelegt, etwas Citronenſaft darauf gedrückt, der Gänſebraten mit viel gewiegten Citronenſchalen beſtreut, der Kopf aufgebunden und in den Schnabel eine Citronenplatte oder ein kleines Lorbeerſträuschen geſteckt. Die vom Braten geſonderte Soos und die gebratene Gans wird recht heiß, nebſt beliebigem Salat, zu Tiſche gegeben.

## 26. Schwarzwildpret gebraten.

Wenn die obere Haut abgezogen iſt, ſo wird das ſchwarze Wildpret mit Salz und Pfeffer eingerieben. Soll es am Spieß gebraten werden, dann wird es gleich mit ſiedendem Schmalz begoſſen, und immer mit dem in den Unterſatz eingetrauften Fett übergoſſen. Muß

Digitized by Google

aber dieſes in einer Bratpfanne in der Bratröhre gebraten werden, ſo kann Eſſig von der Beitz, Nelken, etliche Citronenplatten, geſchälte Schalotten und ein Löffel voll Mehl in die Bratpfanne gethan werden, das Fleiſch wird erſt zugedeckt, dann wenn es halb gahr iſt, mit geriebener ſchwarzer Brodrinde beſtreut und vollends ausgebraten. Nach dem Braten wird das Wildpret mit gewiegten Citronenſchalen überſtreut aufgetragen. Die in der Bratpfanne befindliche oder erſt zugerichtete Soos wird, wenn man das Fleiſch am Spieß brät, eigends dazu gegeben. Beſſer dazu iſt aber immer eine Kirſchen- oder Wachholderbeer-Soos.

Auf die nämliche Art werden wilde Spanferkel, denen man aber die Haut abzieht, und ihnen die Form eines Haſen gibt, gebraten. Iſt das ſchwarze Wildpret alt, dann muß es mit Eſſig und Wachholderbeer gebeitzt und oft gewendet werden. Ueberhaupt iſt das ſtarke Einbeitzen bey dieſer Wildprets-Gattung ſtets zu empfehlen.

## 27. Gebratener Kapaun mit Auſtern fachirt.

Ein ſchöner fetter Kapaun wird geſtochen, geputzt, ausgenommen, in kaltes Waſſer gelegt, die Haut auf der Bruſt abgelöst und das Bruſtbein gebrochen. Die Kapaunleber wird mit 2 Loth ausgegräteten Sardellen nebſt Citronenſchalen in einem Stückchen Butter nur kurz gedünſtet, wozu 12—15 ausgemachte Auſtern gelegt

Digitized by Google

werden. Erst nach einem halben Viertel Stunde langen Dünsten schneidet man alles klein, würzt es mit gestossenen Nelken und Pfeffer, und fügt einige in Wein gesottene klein geschnittene Trüffeln hinzu. Mit diesem Gehäcke wird innen die Brust gefüllt und zugenäht, doch so, daß die Haut nicht durchlöchert werde. Jetzt muß der Kapaun in ein mit Butter geschmiertes Papier eingebunden an den Bratspieß gesteckt, und unter den Spieß ein Untersatz gestellt werden. In diesen Untersatz kommt etwas von dem Trüffelwein, den Citronenschalen, nebst einem grossen Stück Butter; der Kapaun aber wird damit übergossen oder auf obige Weise eingebunden in eine Bratpfanne mit dem Trüffel-Wein oder in dessen Ermanglung mit Butter, Jus-Brühe, Citronenschalen, ganze Nelken und Pfefferkörner gelegt, und unter oftmaligem Begiessen langsam gebraten. Erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt dem Kapaunen und der Sooſe durch schnelleres Schüren noch eine schöne Farbe und trägt ihn schön angerichtet auf. Von der Soos darf aber nur wenig über den Braten gegossen werden. Auch kann mit der Bratensoos vor dem Anrichten eine Austern- oder Trüffelsooſe gemacht werden.

## 28. Gebratener Fasan auf englische Art.

Ein schöner fetter Fasan wird mit Ausnahme des Kopfes gerupft, welch letzterer aber auch abgeschnitten werden kann. Die Flügel

werden wie bey einer Gans abgehackt, die Füsse aber bleiben daran, dann wird der Fasan ausgenommen, und der Kropf durch den Einschnitt hinten am Halse herausgebracht, der Vogel aber gewaschen, gesalzen, mit Speckplatten eingebunden, am Spieß gebraten, und wenn er abgeloffen ist, mit Salz innen und aussen bestreut, mit Salz, Pfeffer und Nelken ausgerieben, und auch aussen mit Salz bestreut. Dem Fasan werden dann die Beine ausgelöst, und um dieses zu bewerkstelligen muß er am Rücken aufgeschnitten werden. Mit der zuvor bey dem Kapaun angezeigten Fars-Fülle wird der Fasan ausgefüllt, hinten zugenäht und wieder hübsch hergerichtet. Dann wird er mit Citronenschalen, Speck- und Schinkenplatten eingebunden und zum Ausbraten an eine recht flache Bratpfanne gelegt, in welche etwas aufgeschnittener Schinken, 6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, einige Schalotten, ein wenig Knoblauch, Champignons und etwas Citronensaft kommt. An dieses wird ein wenig Jus gegossen, und fängt es an trocken zu werden, so streut man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und hat es dadurch angezogen, so wird es mit Jus und Citronensaft dünn gemacht. Ist der Fasan fertig gebraten, und soll er Farbe bekommen, so wird er aufgebunden und durch ferneres Braten gefärbt. Soll er jedoch bleiben, so wird der überbundene Speck erst beym Anrichten abgenommen und der Fasan schön hergerichtet. Läßt man ihm den Hals,

dann wird der ungerupfte Kopf in ein naſſes Tüchlein eingebunden, damit die Federn beym Braten nicht verſengt werden. Die Sooſe wird durchgetrieben und eigends aufgeſtellt, über den Faſan aber Citronenſaft gedrückt, und dazu Pomeranzen mit Wein oder ſonſt ein beliebiger Salat aufgeſtellt. Es iſt eleganter, wenn nur ein Braten zu Tiſche gegeben wird, zweyerley Salate, einen ſüſſen und einen ſauern dazu aufzuſetzen.

## 29. Feldhühner oder Rebhühner gebraten.

Die Feldhühner werden gerupft, hinten beym Hals zunächſt an der Bruſt aufgeſchnitten, der Kropf ausgezogen, den Hühnern ſelbſt aber das Eingeweide rein ausgenommen, dann waſcht man ſie mit Waſſer, oder was beſſer iſt, mit geringem Wein aus, biegt die Füſſe ein oder um, ſchränkt Kopf und Flügel, und legt ſie 3—4 Tage lang, je nachdem die Feldhühner alt oder jung ſind, in Wein mit ein wenig Eſſig. Vor dem Braten werden ſie aus der Beitz herausgewaſchen, die Bruſt und Füſſe mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, inwendig mit Salz, geſtoſſenen Pfeffer und Nelken ausgerieben und in jedes Huhn eine ganze geſchälte Zwiebel gelegt, äuſſerlich aber mit Salz und Gewürz beſtreut, und der ungerupfte Kopf in ein naſſes Tüchlein gebunden. Werden ſie am Spieß gebraten, dann beträufelt man ſie nur mit heiſſer Butter und Citronenſaft. Saftiger bleiben die Feldhühner aber, wenn ſie in einer Bratpfanne

Digitized by Google

gebraten werden. In die Bratpfanne schneidet man etwas geräucherten Speck, legt ein Stück Butter, Citronenschalen, ein Lorbeerblatt und 2 zertheilte mit Nelken besteckte Zwiebeln dazu, und gießt ein wenig vom besten Essig, oder mehr Wein und weniger Wasser oder Fleischbrühe daran. Will man die Feldhühner nur mit in Viertel geschnittenen Citronen auftragen, so wird die Soos recht eingekocht, die Hühner aber vorher oft mit der durch den Seiher getriebenen Sooſe übergossen, daß sie saftig werden. Die wenige Sooſe wird beym Anrichten heiß über die Hühner gegossen, sie selbst mit Citronenschalen bestreut und die Citronenscheiben aussen herum gelegt. Mit der Bratensoos kann auch eine Rahmsoos gemacht werden, diese muß aber vorher durchgegossen seyn, oder eine Olivensoos. Die Zwiebel dürfen ungeschält bleiben, weil davon die Bratensoos glänzend wird. Man kann die Feldhühner auch ungebeitzt braten, und sie statt dem Spicken nur mit Speck einbinden.

## 30. Schnepfen mit Trüffel.

Sind die Schnepfen gerupft und ausgenommen, und ist der Schlund und Kropf entfernt, so werden sie mit Wein ausgewaschen, das Innere aber aufbewahrt. Die Schnepfen selbst schneidet man am Rücken von einander, und löst das vordere Brustbein aus. Hierauf wird ein Kasserol oder eine runde Bratpfanne mit Butter geschmiert, in die Pfanne geräucher-

ter Speck gelegt, auf dieſen Citronenſchalen, 2 Lorbeerblätter und etwas Thimian geſtreut, dann die Schnepfen, welche vorher mit Salz und ein wenig geſtoſſene Nelken gewürzt wurden, ſo darauf gebracht, daß die Bruſt in die Höhe ſieht, zugedeckt, und auf Kohlen oder in einer Bratröhre gebraten. Während deſſen wird eine Trüffelſoos gemacht, von dieſer etwas weniges an die Schnepfen gethan und damit ausgebraten. Zuletzt werden ſie mit Citronenſaft beträufelt und mit Citronenſchalen beſtreut zu Tiſche gegeben, die Soos aber eigends dazu aufgeſtellt. Der Schnepfenkoth wird zur Schnepfenſuppe verwendet, oder recht fein gewiegt in der Trüffelſoos mitgekocht.

## 31. Gebratene Wachteln.

Schöne friſche und fette Wachteln werden gerupft, ausgenommen, mit Wein und Waſſer innen und auſſen abgewaſchen, gehörig geſchränkt und mit einer Mengung von Salz, geſtoſſenen Nelken und Pfeffer eingerieben, in welcher ſie eine Stunde liegen bleiben. Dann lege ſie in Wein, in welchen einige ganze Nelken und Citronenſchalen gethan worden, und laſſe ſie über Nacht auf der Bruſt darin liegen. Vor dem Braten wird um jede Wachtel ein Weinlaub gewickelt, über dieſes Speck gebunden, und ſo werden die Vögel am Spieß ausgebraten. Soll dieſes in einer Bratpfanne in der Bratröhre oder auf Kohlen geſchehen, ſo mache etwas Butter heiß, und gieſſe dann ein wenig Weiß

an die Wachteln, ist diese heiß, doch so, daß die Butter nur den Boden bedecke, so lege die Wachteln in die Pfanne und brate sie schön. Die übrige Beitze kann gleichfalls eingekocht werden, um die Sooſe an den Wachteln damit zu vermehren.

Die Vögel werden kurz vor dem Anrichten aufgebunden und bekommen dann in der Sooſe Farbe. Mit geriebenen weiſſen Semmelbröſeln, oder wenn ſie am Spieß gebraten ſind, mit Griesmehl beſtreut, werden ſie vollends gelb gebraten.

## 32. Zahme Tauben wie Feldhühner zu braten.

Hiezu kann man alte jedoch fleiſchige und fette Tauben anwenden. Dieſen wird Eſſig, der mit geſtoſſenen Pfeffer und Nelken geſotten wurde, ſiedend in den Hals gegoſſen. Auf eine Taube rechnet man eine halbe Kaffeetaſſe voll Eſſig. Unmittelbar darauf müſſen ſie mit einem Bindfaden unter dem Schnabel feſt zugebunden werden. Dann werden ſie wie die Feldhühner nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, und mit Eſſig und Waſſer, beſſer mit Eſſig allein ausgewaſchen. Sind ſie auſſen und innen rein, ſo werden ſie mit Salz, Pfeffer und Nelken von auſſen und innen recht ſtark ausgerieben, und je nachdem die Tauben alt oder jung ſind, und je nachdem man ſie viel oder wenig ſauer will, 1—2 Tage in Eſſig gelegt. Vor dem Braten werden ſie hübſch geſpickt und die

Digitized by Google

Köpfe mit Papier eingebunden. Dann schneidet man ein wenig geräucherten Speck, thut diesen sammt Butter in ein Kasserol, legt die Tauben auf die Brust ein, und eine getheilte mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Citronenschalen dazu, und läßt sie so erst zugedeckt langsam, dann muß man sie schneller braten, auch ein wenig Fleischbrühe nachgiessen. Mit der Bratensoos wird Rahmsoos gemacht, oder die schön eingebratene Soos über die Tauben gegossen und mit Citronenschnitz garnirt.

### 33. Junge Tauben gefüllt zu braten.

Es werden den Tauben die Köpfe zu oberst am Halse mit einer Scheere abgeschnitten, und haben die Tauben ausgeblutet, so werden sie so lange sie noch warm sind gerupft. Gleich nach dem Rupfen wird der Kropf ausgezogen, und mit dem Finger die Haut von der Brust weit hinunter, und auf dem Rücken hinab die Haut vom Fleisch gelöst, was ebenfalls so lange die Taube noch warm ist geschehen muß, weil sonst die Haut leicht durchlöchert wird.

Die Tauben werden nachher ausgewaschen, eben so auch die Magen und Lebern, und alles zusammen läßt man eine gute Viertelstunde im Wasser liegen. Nach Umlauf dieser Zeit werden die Tauben aus dem Wasser gedrückt, und mit Salz und Pfeffer aussen und innen, mit Vorsicht, daß die Haut nicht zerrissen werde, eingerieben. Im Salze bleiben sie dann liegen bis folgende Fülle gemacht ist. Von einer hal-

Digitized by Google

den Kreutzer Semmel wird die Rinde abgerieben, aus der Krumme (in Augsburg Musel genannt) Schnitten gemacht, und die eine an die andere auf das Holzbrett gelegt, auf welchem das Gefüll gewiegt werden kann. Dann schält man eine mittel grosse Zwiebel oder einige Schalotten, wascht und putzt ein wenig Peterlingkraut, schneidet Citronenschalen und die Taubenlebern und Magen, von denen erst die harte Haut getrennt worden. Dieses alles legt man bey Seite, läßt ein Stück Butter zergehen, verklopft auf 2 Tauben 4 ganze Eyer, thut Salz, Muskatnuß, geschnittenen Schnittling dazu, und backt die Eyer auf jeder Seite. Mit dem daran noch befindlichen Butter werden die nur gelb auf jeder Seite gebackenen Eyer heiß auf die Schnitten gelegt, alles übrige Zurückgelegte nebst 2 Loth Rindsmark dazu gelegt, und dieses schnell aber oft untereinander gemischt gewiegt. Ist es fein, dann thut man es in eine Schüssel, rührt es mit Salz, ein wenig Pfeffer und 2—3 Eyern an, füllt die Tauben mit einem kleinen Löffel ein, streicht das Gefüll immer nach unten und bindet sie am Hals oben zu, läßt aber einen Finger breit den Hals darüber heraussehen, damit der Faden nicht losgeht. Dann läßt man Butter zergehen, legt die Tauben in diese und bratet sie langsam in der Bratröhre oder im Backofen, gießt aber später ein wenig Fleischbrühe daran, damit der Butter nicht schwarz wird. Dieser Braten muß besonders oft übergossen oder die Tauben fleißig

Digitized by Google

mit Butter geschmiert werden, weil sie sonst gerne aufspringen. Anfänglich werden sie zugedeckt gebraten.

Jeder grüne Salat ist zu diesem Braten geeignet. Beym Anrichten gießt man die wenige Soos darüber und bestreut die Tauben mit gewiegten Citronenschalen. Das Gefüll ist sehr gut, schmackhaft und nicht so breyartig wie die gewöhnliche Fülle deren man sich sonst zu bedienen pflegt.

## 34. Gebratene Krametsvögel.

Die Krametsvögel werden gerupft, die Köpfe abgezogen, die Vögel jedoch nicht ausgenommen. Nachher müssen sie gewaschen, gesalzen, gepfeffert, und wenn es grosse Krametsvögel sind, wohl gar gespickt werden. Hierauf kommen sie an den kleinen Bratspieß, oder in einen Tiegel, Bratpfanne oder Kasserol, und werden mit einem Stück Butter und wenig Speck gebraten, am Spieß wohl auch mit Speck eingebunden. Vor dem Anrichten müssen sie mit heisser Butter übergossen und mit Bröseln von Milchbrod überstreut werden, welche vorher im Schmalz gelb gemacht wurden. Was in dem Tiegel davon abfällt, wird beym Anrichten auf den Vögeln herumgestreut. Dazu kann man eine Soose von zerstossenen Wachholderbeeren, welche in übrig gebliebener guter Bratensoos eingekocht, und mit ein wenig Citronensaft, Citronenschalen und Pfeffer gewürzt worden, um die Vögel herum anrichten.

Digitized by Google

## 35. Gefüllte Lerchen zu braten.

Die gerupften Lerchen werden ausgenommen, der Schlund ausgezogen, Herz, Leber und Magen aber zusammt den Vögeln rein gewaschen. Nachher werden die Lerchen gesalzen und in und auswendig gepfeffert. Die Leber, der Magen und das Herz wird mit einem Hühnerey grossen Stückchen geräucherten Speck, ein wenig Thimian, und 1—2 Schalotten-Zehen fein gewiegt und in wenig Butter gedünstet, wozu noch ein Kaffeelöffel voll Semmelbröseln nebst Salz und Pfeffer kommt, und welches mit einem Ey angerührt wird. Mit dieser Fülle werden die Lerchen unten gefüllt und dann zugenäht. Hierauf kommen sie in heiß gemachte Butter, in welcher sie schön gebraten werden. Beym Anrichten überstreut man sie mit in Butter fett gerösteten Semmelbröseln, gießt die übrige Butter heiß darauf, bestreut sie mit gewiegten Citronenschalen und läßt sich diese gefüllten Lerchen wohl schmecken.

## 36. Gänsebraten nach Augsburger-Manier.

Nur ganz junge Gänse können am Spieß gebraten werden. Bevor man sie jedoch an diesen steckt, müssen sie erst rein gewaschen, eine bis zwey Stunden lang im Wasser liegen, dann äusserlich gesalzen und im Innern mit Salz und Pfeffer ausgerieben werden.

Digitized by Google

Um die Gänse, sie mögen alt oder jung seyn, schmackhaft herzurichten, muß man nach dem Waschen derselben einen Häring abziehen und diesen oder 3 — 4 Loth gewaschene Sardellen in der Gans mitbraten, was besonders den jungen, oft unschmackhaften Gänsen einen besondern Wohlgeschmack verleiht. Alsdann dürfen sie aber nicht mehr stark gesalzen werden. Man füllt bisweilen die Gänse mit geschälten und geschnittenen Borsdorfer-Aepfeln nebst grossen Rosinen; oder siedet eine halbe Stunde vor dem Anrichten ½ Pfund Kastanien, schält diese so, daß sie ganz bleiben, steckt sie in den Gänseleib und läßt sie dann noch mitbraten. Beym Anrichten kann alsdann der Gänsebraten mit Citronen bestreut und mit den Kastanien umlegt werden.

Um ältere Gänse gut zu braten, ist es nothwendig, sie 3 — 4 Stunden nach dem Auswaschen mit Salz abzureiben und das Innere mit Salz und Pfeffer wohl auszureiben.

Das Fett von den Gänsen wird zerschnitten, theils in die Bratpfanne, theils auf die Brust der Gans gelegt, in die Pfanne eine Kaffeeschale voll Wasser gegossen und die Gans anfänglich zugedeckt, langsam gebraten. Nach Verlauf einer Stunde nimmt man den Deckel ab und läßt sie unbedeckt fortbraten, übergießt sie aber, wenn sie saftig werden soll, alle halbe Stunde mit dem eignen Fett und wendet sie öfters um. Gegen das Ende wird die Hitze verstärkt, damit sie eine schöne Farbe bekömmt, ohne trocken zu werden.

Digitized by Google

Alle Gänse im Dunst gebraten, werden vorzüglich mürbe und daher verdient die Augsburger Weise, Gänse zu braten, empfohlen zu werden, womit zugleich ein wahres Holz-Ersparniß verbunden ist. Die Gans muß auch dabey gewaschen lang in Salz und Pfeffer, zumal im Winter, liegen, dann wählt man einen ganz reinen, geruchlosen Topf, der jedoch nicht ganz neu seyn darf, mit einem genau passenden Deckel. Der Topf muß aber etwas höher als die Gans seyn. In diesem wird der wohlgemessene vierte Theil einer Maas heisses Wasser mit etwas Salz gegossen und etwas von dem Gänsefett dazu gethan. In dieses kommt die Gans, doch so, daß der Hals oben hinauf sieht und die Brust vorne hinkommt. Der Topf wird alsdann zugedeckt und nur etwas vom Feuer entfernt in Ofen gestellt, doch müssen viele Kohlen um den Hafen herumgelegt werden. Nach einer halben Stunde nimmt man den Topf heraus, übergießt die Gans mit einem Schöpflöffel voll ihrer Brühe auf allen Seiten und wendet sie so, daß der Hals unterwärts komme in die Brühe, die Füsse aber in die Höhe stehen. Hat sie an der Brust schon Farbe, dann wird sie gedreht, daß die Brust hinten und der Rücken gegen das Feuer zu stehen komme. Auf diese Weise wird sie alle halbe Stunde gewendet und übergossen, wo sie sodann immer zugedeckt ausbraten muß. Frische Kohlen müssen immer um dem Topf herum gelegt werden, damit die Brühe eine schöne

Digitized by Google

Farbe erhalte. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das viele Fett von der Brühe geschöpft, und schon früher, wenn die Brühe viel eingekocht hat, etwas heisses Wasser nachgeschüttet.

Beym Anrichten wird, wie über alle Braten, auch über die gebratene Gans von der Brühe etwa ein Schöpflöffel voll siedend heiß durch einen Seiher gegossen, der Braten mit gewiegten Citronenschalen bestreut und die übrige Soose abgesondert zu Tische gegeben.

Eben so können auch alle Aenten gebraten werden, nur muß man den Topf dem Feuer nicht gar zu nahe bringen, weil er sonst zerspringen würde. Will man öfter dergleichen Topfbraten zubereiten, so ist es zweckmässig, sich dazu einen eigenen Topf und Deckel zu halten. Wer aber Gelegenheit hat bey einem Bäcken zu braten, der kann die Gänse eben so gut im Dunst braten, wenn man einen flachen Tiegel mit einem passenden Deckel besitzt. In diesem wird die Gans dergestalt hergerichtet, daß die Brust in die Höhe kommt. Dann wird ein Schoppenglas Wasser dazu gegossen, der Deckel darauf gedeckt und dieser mit Hand breiten Papier Streifen, welche mit einem Papp aus groben Mehl und Wasser bestrichen werden, zwischen dem Deckel und dem Rande des Tiegels, damit ja kein Dampf heraus kann, herumgeklebt, und so 2 — 3 Stunden, je nachdem die Gans alt oder jung ist, in Backofen gestellt. Dann nimmt man sie aus dem Back-

Digitized by Google

oder Bäckenofen heraus, löst zu Hause den fest verklebten Deckel auf und richtet die Gans an. Hat sie nicht genug Farbe, so kann die Gans in dem Tiegel noch auf Kohlen gethan und die Soos eingebraten werden, oder die Gans wird nur warm gestellt und die Sooſe läßt man einbraten.

Vorher muß immer das Fett abgeschöpft werden; der Gänsebraten wird auf diese Weise recht weich und saftig.

## 37. Kälber-Vögel am Spieß gebraten.

Ein schöner Kälberschlegel wird gespalten, oder auch mit einem recht guten Messer das Fleisch vom Rohrbein in zwey dicke Theile abgeschnitten, am Schloßbein selbst ist dann noch Fleisch zu einem solchen Kälbervogel. Aus dem dicken Fleisch werden der Länge nach, nach der Grösse des Schlegels, 5 — 6 möglichst gerundete Theile geschnitten, die Knochen alle zerhackt und mit der Fleischbrühe versotten.

Werden die Vögel den andern Tag schon gebraucht, so muß man Essig heiß machen, in diesem ganze Zwiebel, ganze Nelken, Pfefferkörner, Citronenschalen, und ein Lorbeerblatt mitsieden, und den Essig, wenn er noch recht warm ist, über die Vögel herschütten. Hat man sie aber erst in 3 — 4 Tagen nöthig, so werden sie nur in kalten Essig gelegt, die obigen Gewürze ꝛc. dazu gethan und öfter gewendet. Eine Stunde vor dem Kochen, wird von diesen Kalbfleischstücken mit einem Messer die äussere

Digitized by Google

Haut abgeschnitten und die Vögelein mit gutem Speck gespickt, auf allen Seiten gesalzen und um und um gepfeffert, dann an einen Lerchenspieß gesteckt und jedes mit heiß gemachter Butter übergossen. Zu der abgelaufenen Butter gießt man etwas vom Beitzessig nebst ein wenig Fleisch-Brühe, legt eine ganze, mit Nelken bestekte Zwiebel, nebst Citronenschalen und ein Lorbeerblatt, auch noch etwas Butter dazu. Dieses läßt man auf Kohlen fortkochen, während man die Vögel immer am Spiesse dreht, öfter über die Brühe hält und damit begießt. Wenn sie fertig sind, müssen sie eine schöne Farbe haben, dann wird der Spieß abgewischt, die Vögel werden davon herunter gestreift, etwas von der eingekochten Soos darüber gegossen und mit Citronen bestreut, mit Salat zu Tische gegeben.

Die Sooſe muß recht gut eingebraten seyn, was am leichtesten dadurch geschieht, wenn man ein flaches, dreyfüssiges Geschirr nimmt und etwas geschnittenen Speck in der Soos mitkocht. In einer Viertelstunde kann man aus der Bratensoos nach Belieben eine Senfsoos, eine Rahmsoos oder eine Speckſoos machen, oder auch blos mit der Soos ein wenig Mehl verrühren und mitkochen lassen. Die Bratensoos muß immer durch einen Seiher gegossen werden. Wer die Vögel nicht am Spieß gebraten liebt, der legt ein Stück Butter und etwas geschnittenen Speck in ein flaches Geschirr, thut das genannte Gewürz dazu und die Vögel darein, nebst verschiedenem Wurzel-

Digitized by Google

werk, gibt ihnen so Farbe und gießt dann erst gute Fleisch- oder Jus-Brühe mit Citronen-Saft oder mit weissem Wein nach, auch etwas Zuckerfarbe kann in die Soos gethan und etwas Mehl dazu gestreut werden. Dann werden die Vögel herausgenommen und ist die Soos eingebraten, so gießt man sie durch einen Seiher über die Vögel und läßt es zusammen einkochen. Auf diese Weise werden die Vögel zum sogenannten Fricando, bey welchem nur wenig Soos seyn darf, so daß das Fricando nur wie glasirt ist. Gekochtes Obst wird als Salat dazu aufgestellt. Am Spieß gebraten, sind die Kälbervögel in einer kleinen halben Stunde fertig.

## 38. Wiener Rostbratl.

Von einer Rindfleisch-Halsrippe, wo das Fleisch recht mürb ist, schneide schöne dünne Stücke, klopfe diese mit einem Küchenmesser recht stark wie Karminaden, und formire sie, daß sie hübsch gerundet werden. Dann wiege Schalotten und Knoblauch, frische Champignons und Kappern, Peterling und Citronenschalen, und dünste dieses in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, tauche die Rinds-Karminaden darein, bestreue sie dann mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, schmiere einen Rost dick mit Butter, brate sie aber langsam und öfter mit Butter angefeuchtet. Von der zurückgelassenen Butter und den Kräutern mache eine gute, braune Soos, entweder mit Bertram-Essig, oder mit Citronensaft gesäuert, und giesse sie darüber oder gib sie gesondert zu Tische. Sooſe darf es ja nicht zu viel seyn.

Digitized by Google

## 39. Alte Hühner zu braten.

Eine zum Braten bestimmte gute, fette Henne muß schon den Abend vorher gestochen werden. Das Blut läßt man in frisches kaltes Wasser träufeln, welches, damit das Blut nicht stocke, während der Zeit des Ausblutens immer gerührt werden muß. Nach dem Ausbluten, und wenn die Henne noch warm ist, wird sie sogleich in das Blutwasser gelegt und darin umgedreht, wobey ihr aber der Schnabel zugehalten werden muß, denn wenn sie Wasser schluckt, kommt sie zuweilen wieder zu sich. So untergetaucht bleibt die Henne bis den andern Morgen auf die Brust gelegt, liegen. Dann wird sie gebrüht, am Hals hinten aufgeschnitten, der Kropf sammt der Gurgel herausgezogen, aus 2—3 Wassern ab und ausgewaschen, zuletzt aufgezäunt, gebogen, geschränkt und abermals in kaltes ganz frisches Wasser gelegt. Ist sie eine gute Viertelstunde recht ausgewässert, dann drückt man das Wasser aus dem Innern der Henne, reibt sie innen mit Salz und Pfeffer aus, salzt sie von aussen gut ein, und spickt sie über und über. Den Abfall vom Spicken schneidet man mit anderm Speck fein, legt ein grosses Stück Butter in ein Kasserol, und auf diesen die Henne, dann schält man eine grosse oder 2 kleine Zwiebel, schneidet ein Kreuz darein, und steckt in jede Zwiebel 4 Gewürznelken, schält etwas von einer Citronenschale ab, und legt es mit 8—10 ganzen Pfeffer-

Digitized by Google

körnern dazu, ſchabt und waſcht eine kleine Paſtinat-Wurzel, nimmt eine Scheibe Zelleri, eine gelbe Rübe, eine Peterling-Wurzel, und ſchneidet ſie in dünne länglichte Stücke, und fügt es gleichfalls zu Obigem. Hat die Henne 1—2 Stunden im Salze gelegen, dann kommt alles Wurzelwerk in das Kaſſerol nebſt einem kleinen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder auch nur eben ſo viel reines warmes Waſſer, das Kaſſerol deckt man feſt zu, und läßt die Henne, auf der Bruſt liegend, eine halbe Stunde dünſten. Dann legt man ſie auf den Rücken und übergießt die Bruſt mit der Sooſe, in welcher die Henne liegt, mit einem Schöpflöffel, und zwar recht oft, damit ſie ſaftig wird. Nach dieſem wird ſie wieder auf die Bruſt gelegt, wodurch ſie eine ſchöne Farbe erhält, wendet ſie dann noch einmal und begießt ſie recht oft mit der Butter und mit der Sooſe. Hat dieſe eingebraten, und eine ſchöne hochgelbe Farbe, dann gießt man wieder Fleiſchbrühe nach, denn ohne dieſe darf die Henne nie lange braten, weil ſie ſonſt zu trocken wird. Iſt ſie ſchön gefärbt und recht weich, mithin fertig, ſo wird ſie auf ein Teller gelegt, die Soos durch einen Seiher recht durchgerührt, darüber gegoſſen, die Henne ſelbſt aber mit gewiegten Citronenſchalen und einigen Citronenplatten belegt, ihr ein Citronenblatt in den Schnabel geſteckt, und dann recht heiß zu Tiſche gegeben. Zu einer dergeſtalt gebratenen Henne kann ſüſſer Salat, als: gekochte Aepfel, Eſſig-

Zwetschken, dürre Zwetschken mit frischen Pomeranzenschalen und Wein gekocht, kalte Prünellen und dergleichen aufgesetzt werden; von sauern Salaten ist Zelleri, und mit Weichseln garnirter Endivien dazu am schicklichsten.

Befürchtet man, die Henne möchte schon sehr alt seyn, so ist es rathsam, 1—2 Eßlöffel voll Asche in das Wasser zu thun, in welchem sie nach dem Stechen liegen muß. Werden dergleichen Hennen sorgfältig und mürbe gebraten und schön wie Kapaunen hergerichtet, so erhält man auf diese Weise für Familientische einen eben so wohlschmeckenden als wohlfeilen Braten. Wenn die hintern Theile der Schlegel dennoch zu zähe sind, so kann man diese zurücklegen, zu einem Polster oder zu Würstchen verwenden, und als Auflage zu einem Gemüse, als: zu Scorzeneri, zu Hopfenkeimen und dergleichen geben, und dieses darüber sammt der Brühe anrichten. Auch ein aus diesen zubereiteter Polster oder Würstchen sind ein gutes Essen, besonders wenn man zum Polster abgesottene, breit geschnittene Nudel oder Fleckerl nimmt, Butter in Eyer abgerührt, das Hennenfleisch mit Schalotten, Citronenschalen und Peterling fein wiegt, in den Butter rührt, zuletzt die Nudel kurz abgesotten dazu rührt, und so in einem mit Butter geschmierten und mit Semmelbröseln ausgestreuten Becken oder in einer Form bäckt.

Werden die alten Hühner gesotten, so kann man sie mit warmer Peterlingsoos oder mit einer Pistazienoos geben.

Wer wie in Augsburg Gelegenheit hat, seine Braten beym Bäcken gahr machen zu lassen, richte die Henne in einen Tiegel, giesse aber sogleich Wasser oder Fleischbrühe dazu, lege sie auf den Rücken, weil der obere Theil sich besser färbt. Dann wird, wenn alles Wurzelwerk darin ist, grobes Mehl mit Wasser dick angerührt, handbreite Streifen von grobem Papier geschnitten, diese auf einer Seite mit dem Mehlpapp überschmiert, und der Rand zwischen dem Tiegel und dem Deckel so verpappt, daß kein Dunst heraus kann. So läßt man sie drey Stunden lang beym Bäcken, löst, wenn sie fertig ist, den Deckel auf, und braucht die Sooſe oder die Henne noch Farbe, so wird sie auf Kohlen gestellt und noch gefärbt, dann angerichtet.

---

# Saure und süsse Salate

zu

## Braten und Fleisch-Gattungen.

### 1. Italienischer Salat.

Ist erst der Servelate-Wurst die Haut abgezogen, dann wird sie in äusserst feine Papier dünne Scheiben geschnitten und der Rand eines



Digitized by Google

grossen Tellers damit belegt. Auf die Servelate-Wurst kommen schön geschnittene Kappern und Oliven, ferner marinirte oder in Wein gesottene Muscheln, in Stücke geschnittene marinirte Bricken, eine geschnittene Citronenscheibe, von welcher die Kerne weggethan sind, weiters werden gewaschene ausgegrätete, grob gewiegte oder nur in Stücke geschnittene Sardellen und ausgemachte Austern dazu gelegt; der beste Weineſſig und feines Oel wird mit geschnittenen geschälten Schalotten und gewiegten Citronenschalen nebst etwas Salz und weissen Pfeffer gemischt darüber gegossen, und so der Salat aufgestellt, welcher erst beym herausnehmen angemacht wird.

## 2. Kräuter-Salat.

**Nimm eine Handvoll jungen Körbel, klaube ihn vorsichtig aus, zupfe die Stiele von den Blättchen ab, wasche diese, drücke sie leicht aus und stelle sie bey Seite. Auf die nämliche Art reinige sorgfältig eine Handvoll junge Brunnen- oder auch Gartenkresse, nimm die zartesten Blätter von Esdragon dazu, schneide die jüngsten kleinsten Boragenblätter, welche vorher mit einem Tuche abgewischt und von den stachlichten Haaren gereinigt sind, nebst den jüngsten von den Stielen gereinigten Sauerampfer-Blättchen und einigen jungen gelben Schlüsselblumen oder gelbe Veilblätter, so fein wie geschnittene Nudeln geschnitten. In der Zwischenzeit werden 4—5 Eyer hart gesotten, abgeschält und entzwey geschnitten; die Hälfte von dem Eyerweiß**

Digitized by Google

wird gewiegt, wonach es gut zugedeckt, damit sie schön weiß bleiben, stehen bleibt. Die andere Hälfte von dem gesottenen Weissen der Eyer muß in die Brühe, welche rothe Rüben zurücklassen, gelegt werden, um dadurch eine rothe Farbe zu bekommen. Sind sie hübsch roth, so müssen sie gleichfalls fein gewiegt werden. Das Gelbe wird gleichfalls, jedoch allein gewiegt. Sind alle Gattungen besagter Kräuter vorräthig, so ist es um so besser, wo nicht so, genügt blos Garten- oder Brunnenkresse und Körbelkraut nebst geputztem Stechsalat, und wiege diese. Bilde aussen auf einem Teller einen Kranz von den Kräutern, dann an diesen einen Ring von dem Eyerweiß, ferner wieder einen grünen Kreis; dann wird ein ähnlicher aus den gewiegten rothen Eyern, ferner abermals ein grüner Kranz geformt. An diesen werden fein geschnittene Zwiebel ebenfalls kreisförmig gelegt, und an ihn ein Ring von grünen Kräutern gezogen. Aus dem gehackten Eyergelb wird in der Mitte dieser bunten Kreise eine bergähnliche Erhabenheit errichtet. Aus Schnittling kann gleichfalls jener Berg in der Mitte aufgehäuft, sodann ein Kranz von dem Eyergelb zwischen den grünen Reifen gemacht werden. Dieser Salat wird mit Essig und Oel, welches vorher mit Salz und Pfeffer wohl gemischt worden, blos begossen, und erst bey Tische vor dem Herausnehmen untereinander gemischt.

Dieser Salat ist sehr wohlfeil, sieht sehr hübsch aus und ist gesund. Man kann die er-

Digitized by Google

wähnten Kräuter ſtatt ſie zu ſchneiden, gröblicht wiegen.

### 3. Gemiſchter Salat.

Verſchiedene Gattungen von grünem Salat, als Kopfſalat, gekrausten Endivi, werden erſt geklaubt, dann gewaſchen, der letztere aber wie Nudel geſchnitten. Dann ſchneidet man geſottene Zelleri in Würfel und eben ſo rothe Rüben, putzt Cichoriwurzel, und iſt er vorräthig, auch Karviol, welcher abgebrüht wird. Auf eine Schale ſtürze einen Teller, um daß es wie ein Berg wird, oder nimm eine recht flache Schale, auf welcher alles eben liegt, zerſchneide Bricken in runde Stückchen, kleine geſottene Erdbirn in Scheiben, und ſo viel Zwiebel als in eine obere Kaffeeſchale gehen. Ordne dieſes alles in kleine Häuflein auf der Schale nach der Farbe, ſo daß immer ein grünes, ein rothes, ein gelbes, ein weiſſes Häufchen miteinander wechſelt, ſchlage Eſſig, Oel, Pfeffer und Salz durcheinander und gieſſe es über den Salat, der erſt beym Herausnehmen untereinander gemacht wird. Von den rothen Rüben und Zelleri kann man auch Ringe ſchneiden und dieſe mit etwas Grünem oder Gelben füllen, was auſſen herum gelegt den Salat ſchöner zuſammen hält. Eſſig und Oel darf aber immer erſt, wenn man ihn zu Tiſche trägt, hinzugethan werden.

Digitized by Google

### 4. Salat von Hopfenkeimen.

Von den Hopfenkeimen wird erst das untere Schmutzige leicht abgeschaben, ehe sie gewaschen und in Salzwasser abgesotten werden. Sind sie weich, dann gießt man sie in einen Seiher, kaltes Wasser darüber her und drückt sie nur leicht mit einem Deckel im Seiher aus. Während dieser Verrichtung müssen 2 Eyer hart gesotten werden, von welchen das Gelbe zerdrückt und recht zart mit Pfeffer, Salz, Oel und zuletzt Essig verrührt wird. In das Verrührte kommt der Hopfen und wird dann zu Tische gegeben. Man kann den Hopfen, wenn er schon grün und etwas stärker ist, ebenfalls dazu anwenden, wo er sodann, wie die Spargel, in kleine Büschel gebunden wird, und diese Büschel der Ordnung nach auf einen Teller gelegt werden. Dann schneidet man die Fäden, womit die Büschel gebunden sind, davon, macht Salz, Pfeffer, Essig, Oel und fein geschnittene Zwiebel an und untereinander, gießt diese dergestalt darüber, daß alles von der Brühe bedeckt ist, und gibt sie zu Tische.

### 5. Salat von Spargeln.

Bey Gastereyen und auf Herrschaftstafeln müssen immer die schönsten dicksten Spargel ausgelesen werden. An diesen wird das Schmutzige abwärts abgeschaben, die Spargel selbst aber sollen möglichst gleich lang zugeschnitten, und nur das Harte äusserste am Stiel beseitigt wer-

Digitized by Google

den. Dann macht man Wasser und Salz siedend, legt die Spargel vorsichtig, damit die Köpfe ja nicht abgestossen werden, hinein, und läßt sie sieden. Sind sie weich, dann werden sie mit einem flachen Gitterlöffel aus dem Sud herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, oder gleich in zwey Theile die Stiele auswärts und die Köpfe gegen einander gekehrt auf einen Teller abgetheilt und Essig und Oel, welches mit Salz, Pfeffer und Schnittling vermischt, und dann recht durcheinander gerührt worden, jedoch dergestalt darüber gegossen, daß die äussern Stiele trocken bleiben. Man kann auch hart gesottene Eyerdotter verdrücken, mit Oel verrühren und mit obiger Brühe mischen.

## 6. Salat von Mangoldstielen (schweizer auch römischer Kohl genannt.)

Die Mangoldstiele werden in Finger lange Stücke geschnitten, dann wird die Haut auf jeder Seite abgezogen, und die abgezogenen Stücke wie Nudel oder Endivien-Salat fein geschnitten. Nachher siedet man ihn in Salzwasser weich, gießt das heisse Wasser ab und kaltes darüber, damit er schön weiß bleibe. Vor dem Anmachen legt man ihn in eine Serviette und schlenkert ihn aus, oder läßt ihn, wenn man Zeit hat, ablaufen, wo man ihn sodann nur in einen Seiher gießt. Zuletzt wird von 2 Eyern das Gelbe recht abgerührt, und wie bey den Spargeln gezeigt, der Mangold damit angerichtet. Es ist ein gesunder leicht verdaulicher

Digitized by Google

Salat, der sich indessen nur für Familientische eignet. Beym Anmachen des Salats darf nur wenig Essig genommen werden. Das Grüne der grossen Mangoldblätter wird gefüllt, oder wie Spinat gekocht.

## 7. Endivien-Salat mit Wein.

Die äussern Blätter des Endivien-Stockes werden alle weggethan und können zur Suppe verwendet werden, das zartere Innere hingegen wird recht fein wie Nudel geschnitten, in ein lauwarmes Wasser gelegt, aus diesem gewaschen und wieder in ein reines laues Wasser gelegt, dann zum Ablaufen in einen Seiher gegossen, oder in einem reinen Tuch geschwungen oder leicht ausgedrückt, und dann mit Zucker, Wein und feinem Oel angemacht. So wird er zu Tische gegeben, und kann mit in Essig eingemachten Weichseln garnirt werden.

## 8. Endivien-Salat mit Himbeer- (Hohlbeer) Essig.

Von dem Endivien-Salat müssen alle grünen Blätter weggeputzt werden, die man sodann zur Endivien-Suppe benützen kann. An den schönen gelben Blättern werden die Kagen dergestalt dünn geschnitten, daß diese so dünn wie Papier werden, und das Blatt dennoch so zusammen hält, daß es ganz bleibt. Fünf bis sechs Blätter ineinander gewickelt, werden wie lange feine Nudeln geschnitten, und dann in

Digitized by Google

lauwarmen Wasser gewaschen. Aus diesem kommen sie wieder in ein reines Wasser, und bleiben dann eine Viertelstunde darin liegen. Der Salat wird hierauf in einem blechernen Salat-Körbchen, das wie ein Sieb Löcher hat, oder in einer Serviette geschwungen oder auch nur mit den Händen leicht ausgedrückt und in eine Salatschale gethan. Dann werden Zwiebel recht fein geschnitten, dazu Salz, und wenn es möglich ist, weisser Pfeffer daran gethan, der Himbeeressig und recht gutes Oel, wovon der Endivienſalat etwas viel bedarf, hinzugegossen. Ist dieses recht verrührt, dann gießt man es über den Salat und macht ihn untereinander, oder man fügt Salz, Pfeffer, Oel, dann Zwiebel und Himbeeressig gleich zum Salat und macht ihn untereinander. Soll er auf elegante Tafel kommen und eben so schön aussehen als gut seyn, dann wird er ganz mit in Essig eingemachten Weichseln, oder auch mit Essig-Zwetschken, welch' letztere aber entzwey oder in Viertel geschnitten und die Steine herausgenommen werden müssen, umkränzt. Auf solche Weise hergerichtet, schmeckt der Salat nicht bitter, der Himbeeressig macht ihn vielmehr höchst angenehm.

Der Endivienſalat kann auch mit Kartoffeln, mit Zelleri und mit rothen Rüben vermischt werden, doch sollen immer geschnittene Zwiebel dabey seyn, welche seinen Wohlgeschmack erhöhen.

## 9. Erdbirn-Salat mit Häring.

Ungeachtet der Kartoffelsalat unter die gemeinsten Salatarten gehört, so hat er dennoch viele Liebhaber, kann jedoch wenn er bey Traktamenten aufgestellt werden soll, auf folgende Art etwas ausgesuchter zubereitet werden. Zu diesem Behufe werden 2 Häringe mit einem breiten, starken Messer geklopft, aufgeschnitten, gewaschen und dann eine Stunde lang in Milch und Wasser gelegt, damit der Salzgeschmack sich vermindere. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Häring herausgenommen, ihm der Kopf und Schwanz abgeschnitten, die Haut abgezogen und der Fisch mit beyden Händen am Schwanztheil gefaßt, geschwungen und geschlitzt oder entzwey gerissen, daß er sich vom Rückgrad löst, dann wird er in Stücke geschnitten und die Gräten sorgfältig herausgezogen, was durch das obenerwähnte Klopfen erleichtert wird. Indessen siedet man 4—6 Kartoffel in gesalzenem Wasser weich, doch so, daß sie nicht aufspringen, ziehet ihnen die Haut ab, und schneidet sie in schöne Platten, dann werden 2 geschälte Zwiebel recht fein geschnitten und 2 Borsdorfer-Aepfel in feine Würfel zertheilt. Sind die Häringe Milchner, so wird die Milch in Stücke geschnitten, alles Hautige davon gezogen, und recht fein verrührt. In diese verrührte Milch werden die Zwiebel gethan und alles mit Oel, Pfeffer, Essig, jedoch ohne Salz untereinander gerührt. Dann macht man

Digitized by Google

den ersten Kranz von den Kartoffeln, den zweyten von dem Häring, den dritten von Aepfeln, und wer will, den vierten von Kappern. In die Mitte des Tellers stellt man den gewaschenen, geschnittenen Häringskopf, steckt diesem den abgeschnittenen, getheilten Schweif in das Maul oder in die Augenhöhle und giesst Essig und Oel nebst den Zwiebeln darüber. Vor dem Herausfassen legt man den Kopf bey Seite und macht den Salat untereinander. Auf diese Weise schmecken die Erdbirne recht gut, die Aepfel können übrigens auch wegbleiben. Zu jeder Salatgattung sind die rothen Zwiebel die gesündesten und vorzüglichsten, weil sie nicht die beissende Schärfe haben wie die andern.

## 10. Häring oder Sardellen-Salat.

Auch zu diesem Salat muß der Häring aufgeschnitten und geklopft und zwey Stunden in Wasser, oder eine Stunde in Wasser und Milch gelegen haben. Dann wird er eben beschriebenermassen geschwungen, geschlitzt und der Länge nach geschnitten. Nimmt man statt des Härings gewaschene und ausgegrätete Sardellen, so werden auch diese der Länge nach getheilt, und die Sardellen oder die Häringe auf eine flache Salatschale im Gitter gelegt, dessen Oeffnungen dergestalt ausgefüllt werden, daß man in die eine in Würfel geschnittene Borsdorfer-Aepfel, in die andere schöne frische Kappern, würfelförmig geschnittene rothe Rüben, geklaubte und gewaschene Brun-

nenkresse, das gewiegte Weisse von 2 hart gesottenen Eyern, das gewiegte Gelbe von 2 derley Eyern, fein gewiegte geschälte Schalotten mit fein geschnittenen Schnittling gemischt, von 2 hart gesottenen Eyern das vorher in rothem Rübenessig gefärbte gewiegte Weisse abwechselnd legt, zuletzt wird Essig, Oel, Pfeffer und Salz gemischt und erst in der Minute des Auftragens oder erst bey Tische daran gegossen.

Einfacher wird dieser Salat so zubereitet, wenn man auf gleich Nudel geschnittenen Kalbs-Braten, ausgegräteten Häring oder Sardellen gewiegt oder geschnitten, Kappern, geschnittene Zelleri oder Erdbirn streut, auch blos Kalbsbraten, Kappern, Zwiebel und gewiegte Citronenschalen mit Essig und Oel anmacht.

## 11. Roth und weisser Kraut-Salat.

Hiezu wählt man recht feines, junges, weisses und rothes Kraut, von welchem die äussersten harten Blätter getrennt und zurückgelegt werden. Aus dem Innern wird sodann der Kagen herausgeschnitten, die Blätter wickelt man zusammen, schneidet sie recht fein wie geschnittene Nudel, wascht sie und salzt jede Gattung allein 2 Stunden lang ein, drückt sie nach der Zeit des Einsalzens aus und macht sie wie die Abgesottenen an. Je länger der Salat eingesalzen liegt, desto biegsamer und milder ist er. Das Geschnittene läßt man in stark gesalzenem, siedenden Wasser nur einmal aufsieden, und legt das weisse Kraut, wenn es

Digitized by Google

vom Sude kommt, sogleich in ein kaltes Wasser, damit es schön weiß bleibe, das rothe Kraut giesse man nur ab und flösse es kalt durch. Dann schneidet man Zwiebel, macht Essig und Oel mit Pfeffer und Salz an, gießt davon über den Salat, der nach der Farbe abgesondert, jeder in einer eigenen Schüssel liegen muß, macht den Salat, jeden in seiner Schüssel, untereinander und läßt ihn stehen. Sodann wird rein geklaubter, gewaschener Brunnenkreß mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zwiebel angemacht, auf einer viereckichten Salatschale eine Ecke mit weissem, das andere mit rothem Krautsalat ausgelegt, die beyden gegenüberstehende Ecke entgegengesetzt mit rothem und weissem ausgefüllt, in der Mitte durch macht man ein Kreuz von Brunnenkresse und gibt den Salat so zu Tische.

## 12. Rother Kraut-Salat von weissen Kraut.

Wenn man von den rothen Rüben den schönen rothen Essig den sie im Ueberfluß geben, vorräthig hat, so nimmt man weisses, feines Kraut, blättert die äussern Blätter ab, schneidet aus dem Inwendigen feinern den Kagen ganz heraus und schneidet diese Blätter so fein als möglich wie geschnittene Nudeln. Hierauf werden sie stark eingesalzen und ein reines Holzteller oben auf in die Schüssel, in welcher das eingesalzene Kraut liegt, gethan, beschwert diesen mit einem Stein und läßt es so über

Digitized by Google

Nacht, oder wenn man will, mehrere Tage im Keller stehen. Hat es so gestanden, dann wird es ausgedrückt, der von rothen Rüben gefärbte Essig mit Oel, Pfeffer und Kümmel angemacht, und der Krautsalat darein gelegt. So darf er eine Stunde vor dem Auftragen stehen bleiben. Wenn an den rothen Rüben schon Kümmel war, so läßt man diesen am Salat weg. Will man diesen in Vorrath machen, da er sich lange hält, so legt man zwischen den ausgedrückten Salat stellenweis Lagen von rothen Rüben, welche früher bereits eingemacht waren, und gießt den übrigen rothen Rübenessig, jedoch ohne Oel darüber, und verwahrt den so hergerichteten Salat im Keller zu fernerem Gebrauche.

## 13. Warmer Kraut-Salat.

Hiezu werden die feinen Krautblätter auf die vorige Weise geschnitten, gesalzen, ausgedrückt und gepfeffert. Dann wird geschnittener Speck auf dem Feuer gelb gemacht, und ist er dieses, dann wird mit siedendem Essig der Salat ganz heiß angemacht, zugedeckt an einen heissen Ort gestellt und bis zum Auftragen warm gehalten. Dieser warme Krautsalat wird zu Hasenbraten, auch zu gesottenem Rindfleisch gegeben.

## 14. Karviol-Salat.

Ist der Blummenkohl nach seinen kleinen Blumen vertheilt, so werden die Stiele abgezogen, der Karviol in Salzwasser weich gesot-

Digitized by Google

ten, dann in kaltes Wasser gelegt und bis zum Anmachen, daß er weiß bleibe, darin gelassen. Kurz vor dem Auftragen legt man die aus dem Wasser genommene Blumen sorgfältig auf einen grossen Durchschlag, um sie ablaufen zu lassen, verrührt zu zwey Stöcken drey hart gesottene Eyergelb recht fein mit Pfeffer und Salz, vermischt sie dann mit dem besten Oel und gießt zuletzt Essig hinzu. Diese Mischung schüttet man über den in eine Salatschale geordneten Karviol und gibt ihn zu Tische.

Der Karviol kann auch wie eine Piramide dergestalt aufeinander gesetzt werden, daß alle Stiele nach Innen und die Blumen nach Aussen kommen, doch muß sie mehr breit als hoch angelegt werden, sonst fällt sie leicht ein.

## 15. Kopf-Salat mit Senf.

Zu zwey Stöcken Kopfsalat, wovon blos die schönsten und zartesten gelben Blätter auf Herrschaftstische taugen, werden 2 Eyer hart gesotten und das Gelbe davon wird mit 3 — 4 Löffel voll gutem Oel nebst Salz und Pfeffer recht glatt verrührt; daran kommt ein voller Eßlöffel guter Senf und zuletzt 4 — 5 Löffel voll Essig. Auf den Salat selbst wird, nachdem er mit dem Verrührten angemacht ist, Schnittling gestreut. Der Senf am Salat ist eben so gesund als wohlschmeckend. Selbst wenn der Salat mit Speck oder Butter warm angemacht wird, kann Senf dazu genommen werden. Der grüne Salat wird mit hart gesottenen

Eyern, welche in Platten geschnitten oder in der Mitte der Länge nach getheilt werden, belegt. Hübscher läßt es, wenn ein weisser Theil der halben Eyer vorher in rothen Rübenessig gelegt und dadurch roth gefärbt wird. Nisseln oder Ackersalat, Stechsalat, Garten- und Brunnenkresse, selbst Endivien, schmecken mit Senf angemacht, recht gut.

## 16. Zelleri-Salat.

Die Zelleri bleiben am schmackhaftesten wenn man sie nur abwascht, das Grüne und die dünnen Wurzeln leicht wegschneidet und ungeschabt im Salzwasser ganz siedet. Sind sie gehörig weich, dann werden sie aus dem heissen sogleich in kaltes Wasser gelegt und dadurch schön weiß. Sind sie wieder kalt und steif geworden, dann erst zieht man die schmutzige Haut ab, wascht sie in frischem Wasser ganz rein und schneidet sie in schöne gleiche Platten. Beym Einlegen in die Salatschale werden die unansehnlichen oder zerbrochenen Scheiben unten, die schönsten hingegen obenauf gelegt. In die Mitte steckt man von dem Zelleriherz das Grüne, nachdem es in kaltem Wasser recht erfrischt wurde, schneidet Zwiebel fein, macht diese mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an, und übergießt die Zelleri einigemal damit. Erst beym Ausfassen wird der Salat untereinander gemacht. Zur grössern Zierde kann ein Kranz von Brunnenkresse herumgelegt werden. Diese muß je-

doch jederzeit sehr sorgfältig ausgelesen und tüchtig gewaschen werden, weil kleine Insekten gerne und häufig sich in dieselbe verkriechen, deren Genuß die heftigsten Leibschmerzen verursacht; doch muß dieses Bekränzen des Zellerisalats früher geschehen, ehe noch Essig und Oel daran kommt. Auch zum Kartoffelsalat kann Brunnenkresse auf diese Weise gefügt und eben so dient sie auch wenn Zelleri und Kartoffeln miteinander als Salat gegeben werden.

Die Brunnenkresse ist immer ein gesunder blutreinigender Salat, nur darf sie nicht zu erwachsen, sondern muß jung und zart seyn.

## 17. Rothe Rüben in Essig, auf englische Art.

Die auf gewöhnliche Weise abgesottene rothe Rüben (Randig) verlieren leicht an Kraft, Wohlgeschmack und Schönheit; daher ist folgende Art sie einzumachen empfehlenswerth.

Man schneidet den rothen Rüben oben eine Platte ab, schälet sie wie die weissen und zertheilt sie in schöne runde Scheiben. Vorher muß ein altes Weinfäßchen von Eichenholz oder sonst von hartem Holz hergerichtet und mit frischem Wasser recht rein gemacht werden. In diesem wird der Boden mit grob gestossenen Pfeffer bestreut, auf welchen einige Lagen Rüben kommen, die abermals mit Pfeffer bestreut werden; so geht es bis das Fäßchen voll zu werden beginnt, wo sodann oben her abermals Pfeffer kommt, zuletzt wird halb Essig halb

Digitized by Google

Wasser siedend gemacht und diese Mischung vom Sud darüber in das Fäßchen gegossen, so daß es ganz voll wird. Ist das Fäßchen gut vermacht, dann stürzt man es um, läßt es drey bis vier Stunden stehen und nachher den Essig ablaufen, der wieder hell siedend gemacht und lauwarm in das Fäßchen geschüttet wird. Will man diese rothe Rüben als Salat genießen, so wird erst beym Herrichten zu Tische Meerrettig aufgerieben und auf die herausgenommenen Scheiben gemischt, oder Kümmel auf diese gestreut. Wie bey dem Fäßchen mit eingemachten Bohnen wird der Deckel immer leicht beschwert. Von den bereits herausgenommenen angemachten rothen Rüben darf nichts mehr in das Fäßchen gethan werden.

### 18. Salat von Krebsschweifen.

Siede grosse Krebse, so viel dir beliebt in Salzwasser, reinige sie auf die bereits beschriebene Weise mit etwas Essig und Zwiebel, ziehe den in der Mitte des Schweifes liegenden Darm aus und benütze die Schale nach Belieben. Die Scheeren und Schweife aber schneide nach der Länge in ganz feine, dünne Stückchen und füge Kappern, gewiegte Citronenschalen und sehr fein geschnittene Schalotten hinzu. Dieses alles lege ringweise auf einen Teller nach den Farben, mache Essig, Oel, Salz und Pfeffer an und gib es damit übergossen zu Tische. Zu diesem Salat kann auch fein ge-



Digitized by Google

schnittener Schinken, mit hartgesottenem, gewiegtem Eyergelb und Weiß und Peterling kommen.

## 19. Schnecken-Salat.

Hiezu sind schöne, fette, gemästete Schnecken erfoderlich, von welchen auf drey Personen 50 Stück gerechnet werden. Diese siedet man mit Salz und Asche eine Viertelstunde oder so lange, bis sich der Deckel ablösen will, wo sodann die Schnecken aus dem Wasser genommen und mit einer Gabel aus den Häusern gezogen werden. Die schwarze Haut nebst dem Kopfe und der hintere Theil oder der Schwanz wird weggeschnitten. Nach diesem kommen sie in lauwarmes Wasser, welches 2—3 mal erneuert wird, und eben so oft muß man sie aus frischem warmen Wasser waschen, damit aller Schleim abgehe. Dann werden sie entzwey geschnitten, nach der Querre oder nach der Länge, gewiegte Citronenschalen, 3 Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen und in kleine Querstücke fein geschnittene, geschälte Schalotten dazu gethan. Man legt alsdann die Schnecken dicht neben einander auf eine Schale, die Sardellen darauf, und Kappern und Zwiebel, jedes besonders rings herum, überstreut sie mit den Citronen, macht Essig, Oel, Salz und Pfeffer, wer es liebt, mit einem Löffel voll Senf an, gießt es an die Schnecken und trägt sie auf. Man kann auch davon eine Art englischen Salat machen, indem man die Schnecken mit

Digitized by Google

Brunnenkresse, geschnittenen Endivien und rothen Rüben einfaßt.

## 20. Bohnen-Salat.

Die jungen Bohnen sind hiezu am besten, diese werden geputzt, fein geschnitten, in siedendem Walzsasser gebrüht und dann läßt man sie abgegossen erkalten. Nach dem Erkalten werden viele Zwiebel fein geschnitten, diese mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer über die Bohnen gegossen und der Salat damit angemacht. Man kann auch recht junge sogenannte Posthörnlbohnen nehmen, diese nur schleissen, in der Mitte in zwey Hälften schneiden, weich absieden, ablösen und erkaltet und abgegossen mit Essig u. s. w. anmachen. Sie sind auch zum Rindfleisch gut zu essen, auch kann beym Anmachen unter das Oel und den Essig Senf gemischt werden.

Zu den sauern Salaten ist weisser Pfeffer schöner, gesünder, und da man davon viel weniger zu nehmen braucht, nicht theurer als der schwarze.

## 21. Kleine Bohnen in Essig.

Diese müssen noch ganz klein und beynahe ohne Kerne seyn, man kann aber auch in Ermanglung solcher fein geschnittene junge Bohnen nehmen. Sind die eine oder die andere Gattung abgezogen und hergerichtet, so wirft man ihn in siedendes Salzwasser und läßt sie nur zweymal aufsieden. Hat man aber viele einzu-

Digitized by Google

machen, ſo macht man das Waſſer in einer groſſen kupfernen oder meſſingenen Pfanne, oder in einem Herdkeſſel ſiedend, legt die geordneten Bohnen in ein reines Körbchen, und hält ſie darin in das ſiedende Waſſer, ſchwingt ſie beym erſten Aufſieden, um damit auch die oben liegende dann unten im Korb zum aufſieden kommen. Sind die Bohnen dergeſtalt nun zweymal aufgeſotten, dann nimmt man ſie aus dem Waſſer; ſind ſie im Korb, dann ſchüttelt man ſie aus und läßt ſie in dieſem oder in einem Seiher ablaufen, und legt ſie nachher auf einem reinen trocknen Tiſchtuch ausgebreitet in einen ſtaubfreyen kühlen Ort, bis ſie abgetrocknet ſind. Sodann wird der Boden eines Fäßchens, eines ſteinernen Hafens, einer Schüſſel oder eines groſſen Zuckerglaſes mit einigen Lorbeer-Blättern, Bohnenkraut, Baſilikum und recht grob geſtoſſenen Pfeffer, oder auch mit vielen ganzen Pfefferkörnern, welche man ſpäter davon thun kann, belegt, eine Lage Bohnen darauf gemacht, wieder mit dem Vorgenannten überſtreut, und ſo geht es, während man ſie eindrückt fort, bis das Gefäß faſt voll iſt. Ueber dieſe Bohnenſchichten wird guter friſcher Eſſig gegoſſen, und auf dieſen ein Finger hoher Aufguß von gutem Provenzeröl gemacht, ſodann muß das Geſchirr feſt mit reinem Papier, über dieſem mit einer Blaſe zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Zum Rindfleiſch auch zu Braten kann man dieſe Bohnen als Salat geben. Vor dem Anrichten

werden die Kräuter und der Pfeffer weggethan und der Salat mit frischem Essig und Oel, welches mit etwas von dem Einmachessig vermischt worden, zu Tische gegeben.

## 22. Champignons in Essig.

Nur die kleinsten Champignons können hiezu gebraucht werden. Sind diese geschält und ist das Haarige alles davon abgeschaben, dann werden sie ausgewaschen, und ist das Wasser abgelaufen in ein Zuckerglas gethan, in welches sie mit gestossenem Pfeffer bestreut folgendermassen eingelegt werden. In das Glas muß erst eine Lage von Lorbeerblättern, Esdragon und Basilikum gethan werden, worauf man die Schwämme legt, was schichtenweise abwechselnd die Kräuter mit den Schwämmen fortgeschieht bis das Glas voll ist. Dann werden die Champignons mit einer Lage Kräuter bedeckt, guter Weinessig darüber hergeschüttet, und an einem kühlen Orte rein und fest zugebunden zum Gebrauche aufbewahrt. Man kann sie zum Rindfleisch auftischen, auch davon etwas zu sauern Soosen nehmen.

Anmerkung. Will man von eingemachten Sachen etwas herausnehmen, so bediene man sich hiezu eines reinen Löffels von Silber oder Holz, doch muß dieses immer an kühlen Orten, wo sie stehen, vorgenommen werden, worauf man nicht unbeachtet lassen darf, sie gleich wieder zuzubinden, wo sich das Eingemachte sodann länger frisch erhält.

Digitized by Google

## 23. Melonen in Essig.

Man schält recht reife Melonen, theilt sie nach der Länge, nimmt das inwendige Netz mit den Kernen heraus, schneidet sie der Länge nach in gleiche Schnitte, und ist die Melone groß genug, so werden diese noch einmal in 2 Theile zerlegt. In ein reines zu ihrem Einlegen bestimmtes Geschirr wird Essig geschüttet, in welchen die Melonen-Stücke gelegt werden, dann bleiben sie 2 Tage zugedeckt stehen. Nun nimmt man nach der Hälfte des Gewichtes der Melone Zucker, zu welchem Ende die Melone genau abgewogen wird, so daß wenn z. B. die ein Pf. an Gewicht betragen hat, ein halb Pf. Zucker abgewogen wird, dieser wird in eine reine messingene Pfanne gethan, von den Melonen der Essig ab und an den Zucker gegossen, wo man ihn zusammen aufkochen läßt und gehörig abschäumt, dann wirft man an den Essig ein halb Loth ganzen Zimmt, 15—20 ganze Gewürznelken, legt die Melonen-Stücke in den Essig und kocht sie darin halb weich. Dann gießt man alles in ein Porzellangeschirr, läßt es über Nacht stehen, kocht es wieder den andern Tag in der Pfanne bis die Melonen ganz weich sind, und bewahrt sie in Gläsern oder in Stein- auch Porzellantöpfen auf. Ehe man sie einfüllt müssen sie erst lauwarm geworden seyn, dann werden sie mit reinem Papier zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man gibt sie zu gebratenem Indian, zu Kapaunen und Hühnern

Digitized by Google

anstatt süssem Salat. Das Gewürz kann man beym Auftragen wegthun, und die Melonen mit recht fein gewiegten Citronenschalen bestreuen. Sie müssen stets mit einem silbernen Löffel aus dem Topfe genommen werden.

## 24. Süsse Weichseln als Salat.

Nimm ¾ Pf. gesiebten Zucker, 3 Löffel voll frisches Wasser, und lasse es aneinander sieden bis es schön dick wird. In der Zwischenzeit zupfe 2 Pf. schöne Weichsel von den Stielen, thue sie in den Zucker, und lasse sie langsam aufsieden bis sie insgesammt weich sind. Dann schöpfe sie auf eine Compotschale heraus, damit der dünne Saft wegkomme, und lasse diesen recht einsieden bis er sich setzt. Sind die Weichsel schön geordnet und der Saft dick und sulzig, so wird er durch ein genetzten Tuch an die Weichsel gegossen, und diese unmittelbar nachher mit fein gewiegten frischen Pomeranzenschalen oder mit gewiegten Citronenschalen und fein gestossenem Zimmt bestreut. Auf obige Weise eingesotten können sie auch aufbewahrt werden.

## 25. Saurer Weichsel-Salat.

Hiezu sind die grossen fleischigen Sauerkirschen oder sogenannte Belz-Weichseln die vorzüglichsten, an welchen die Stiele mit der Scheere gleich kurz abgeschnitten werden, so daß ungefähr das Drittel des Stieles an der Weichsel bleibt. Vorher schon muß man ein halb Loth

Digitized by Google

grob gestossenen Zimmt und 2 Loth Gewürznelken in einer Maas Essig mit ein halb Pf. Zucker sieden, die Weichsel in ein Glas legen, und wenn der Essig erkaltet ist, diesen darüber giessen, dann bindet man sie mit reinem Papier zu, und sticht mit einer Stecknadel Löcher darein und bewahrt sie an einem kühlen Orte zum Garniren des Salats auf, oder gibt sie auch selbst als süssen Salat mit gewiegten Citronen-Schalen bestreut. Mit dem durch einen Seiher gegossenen Essig kann man geriebenen Meerrettig anmachen und zum Rindfleisch geben.

## 26. Dürrlitzen (Cornals-Kirschen) in Essig als süsser Salat.

Zu 7 Vierling Dürrlitzen siedet man ein halb Maas guten Essig, ein halb Pf. Zucker, ein Quint grob gestossene Gewürznelken und ein halb Quint ganzen Zimmt aneinander. Wenn der Essig ein wenig abgekühlt und lauwarm ist, thut man die Dürrlitzen in ein Zuckerglas, gießt den lauen Essig darüber, und wenn das Glas nicht voll ist, noch mehr kalten Essig dazu, und bindet mit Papier das Glas zu. Nach zwey Tagen läßt man den Essig wieder siedend werden, und in die Dürrlitzen nur aufstossen nicht überwaltend mitsieden, sodann muß alles wieder erkalten und wird im Glas oder in einem Stein- oder Porzellangeschirr aufbewahrt. Nur darf das Stein- oder Porzellangeschirr keinen Geruch nach früher darin aufbewahrten Speisen haben. Zu Kalbs- und Geflügelbraten, auch

Digitized by Google

zum Rindfleisch können diese Essigdürrlitzen gegeben werden.

## 27. Holder in Essig.

Wenn nach der Hollunder-Blüthe sich die Früchte in kleinen grünen Beeren ansetzen, so wird er abgebrochen, mit den kleinsten Stielen daran abgezupft, in Salzwasser ein wenig überssotten, abgegossen und auf ein Tuch zum abtrocknen gethan. Dann wird der Boden in einem Zuckerglas oder in einem reinen steinernen Hafen mit grob gestossenem Pfeffer und Lorbeerblätter belegt, der Holder darauf gebracht, abermals auf und zwischen diesen Pfeffer und Lorbeerblätter gethan, und damit fortgefahren bis das Gefäß voll ist. Dann wird guter Essig daran gegossen, das Geschirr fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt.

Dieser Holder wird zum Rindfleisch gegeben, muß aber alsdann zuvor mit Provenzeröl angemacht werden.

## 28. Aepfel in rother Sulz.

Nimm 4—6 schöne Borsdorfer-Aepfel, stich mit einem spitzigen Messer, oder was bequemer ist, mit einem sogenannten Aepfelstecher das ganze Kernhaus schön in der Mitte heraus. Dann mache ein halb Maas Wein, mit etwas ganzem Zimmt, einigen Nelken und einem Stück Citronenschale in einer messingenen Pfanne siedend, lege die Aepfel sammt den Schelfen darein und lasse sie darin nur einen Aufsud thun.

Digitized by Google

Ziehe ihnen dann die Schale schön ab, schneide sie in 2 Theile, lege sie auf der Kernseite in eine Compotschale und drücke durch einen Seiher den Saft von einer halben Citrone darüber, damit sie weiß bleiben, und decke sie mit einem reinen Papierbogen zu. Dann fülle den Wein wieder bis zu einer halben Maas auf, nimm die Citronenschale heraus, schneide frische von einer halben Citrone dazu, und lege auch noch frischen Zimmt und Nelken nebst 12 Loth Zucker hinein, so lasse dieses immer auf Kohlen sieden. Vorher schon muß ein Loth fein geschnittene Hausenblase warm gewaschen seyn, und in dem vierten Theil einer Maas Wasser recht aufgekocht haben. Besser ist es, wenn man sie die Nacht zuvor schon gewaschen und eingeweicht hat, diese zu gebrauchen.

Ist die Hausenblase aufgelöst, dann schütte sie zu dem Wein, und lasse sie damit und mit einem Stückchen Tournesol (spanischen Flor), oder auch mit einem Löffel voll Alkermes-Saft noch eine gute Viertelstunde kochen. Ist die Sulz hübsch roth, so giesse davon durch ein naß gemachtes feines Tuch in eine Porzellan-Schüssel oder Teller nur einstweilen 8 Löffel voll davon über die Aepfel, später aber auch das Uebrige dazu. Sollte die Sulz nicht ganz klar seyn, so giesse sie wiederholt durch ein mit Wein naß gemachtes Tuch an die Aepfel, streue fein gewiegte oder geschnittene Citronenschalen nach dem Uebergiessen der Aepfel an die Sulz, und stelle sie über Nacht in Keller. Auf solche Weise

werden die Aepfel des andern Tages schön gesulzt erscheinen.

## 29. Birn roth gesulzt.

Schäle gute Birn recht fein und lege jede sogleich in kaltes Wasser, damit sie ja nicht schwarz werden. Dann nimm die Schale von einer Citrone zu 18 Birn, ein Stück Zucker, ein gutes Stück ganzen Zimmt, und thue die Birne aus dem Wasser, stecke in jede eine Gewürznelke und lege sie in einen reinen Tiegel, Kasserol oder in eine messingene Pfanne, giesse halb Wasser halb Wein siedend dazu, daß die Brühe etwas über die in die Höhe gestellten Stiele gehen, decke das Geschirr zu, und lasse sie schnell sieden bis sie recht weich werden. Nun werden sie entzwey geschnitten in die Sulzschale gelegt und gestossener Zucker dazu gethan, die Sooſe aber so lange gesotten bis sich die Brühe spinnt, dann giesse die Soos durch ein mit Wein genetztes Tuch über die hübsch eingelegten Birnhälften und stelle sie an einen kühlen Ort, wo sie sich über Nacht schön sulzen werden. Wünscht man eine rothe Sulz, so wird mit dieser ein Stückchen Tournesol (spanischer Flor) gesotten, sollen aber die Birnen sammt der Sulz roth werden, so muß man den Flor gleich mit dem Wasser und Wein zusetzen. Die Birnen können schon halb der Länge nach geschnitten eingelegt werden, dann muß man aber Obacht geben, daß sie nicht zerfallen und breyartig werden. Mit fein geschnittenen Ci-

tronenschalen werden die Birne gleich beym Anrichten der Sulz bestreut.

## 30. Gesulzte Feigen.

Nimm gute, frische Feigen, wasche sie und siede sie in gutem Wein so lange bis sie recht aufgeloffen sind. Dann lege sie ganz, doch so, daß die Stiele in die Höhe gerichtet werden, oder auch entzwey geschnitten in eine Compot-Schale. Auf 8 Feigen wird ein Loth Hausenblase in ein reines Tüchlein gebunden, oder die Hausenblase kann vorher einige Stunden in ein wenig heisses Wasser eingeweicht, und dann so wie die Feigen heraus sind, zu dem Wein gegossen werden. Dieser Wein muß ohne die Hausenblase bis zu einer halben Maas aufgefüllt werden, dann thut man die von einer grossen halben Citrone klein geschnittene Schale, wenig ganzen Safran, ¼ Pfund Zucker hinzu, und läßt es noch so lange sieden bis die Sulz, wenn man etwas davon auf ein Porzellanteller herausnimmt, gleich gesteht. So läßt man die Sulz an einem warmen Orte, damit sie sich setze und hell werde, stehen, gießt sie dann langsam durch ein zuvor mit Wein in der Mitte naß gemachtes Tuch, und streut fein gewiegte Citronenschalen darauf. Die Feigen werden mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen Mandeln besteckt. Die Sulz bleibt über Nacht an einem kühlen Orte stehen.

Digitized by Google

## 31. Pomeranzen-Salat.

Es werden schöne hochgelbe Pomeranzen oder sogenannte Aepfelsinen, mit einem scharfen Messer in feine, gleich dicke Scheiben geschnitten, und der obere wie untere Anschnitt woran kein Mark ist zurück, die übrigen Scheiben aber sogleich auf eine Salatière gelegt. Auf diese wird zu 2 Pomeranzen ein Eßlöffel voll fein gesiebter Raffinatzucker gestreut, und unmittelbar darauf Rheinwein, bester Forster, oder Würzburger, so daß die Pomeranzen mit Wein überdeckt sind, darüber hergegossen, und diese mit einem Porzellanteller zugedeckt eine Stunde lang an einen kühlen Ort gestellt, nach deren Umfluß sie zu Tische gegeben werden. Dieser Salat dessen Zubereitung nicht mit vielen Umständen verbunden ist, gehört zu den gesunden, angenehm schmeckenden Salatarten, und wird zu Indianen, Kapaunen, Hühnern und Feld-Hühnern aufgesetzt.

## 32. Pomeranzen-Salat anderer Art.

Nimm 4 schöne Pomeranzen, schäle sie ab, ziehe ihnen die weisse Haut rein davon und zerlege sie mit der Hand, durch den oben angebrachten Druck des Fingers, in 4 oder 8 Theile, daß sie nicht zerrissen werden. Nur die Schale wird sodann länglicht geschnitten und nur ein wenig in Wein, oder in halb Wein halb Wasser abgesotten, damit sie nicht bitter schmecke. Hierauf werden ¾ Pfund Zucker zu kleinen Stück-

Digitized by Google

chen zerschlagen, in eine messingene Pfanne der vierte Theil einer Maas Wasser gegossen und der Zucker dazu gethan, so muß es so lange sieden bis es schwere Tropfen wirft. Ist es so weit, dann lege die Pomeranzenstücke, aus welchen so viel als möglich die Kerne heraus genommen sind, hinein, und wende sie nach einer Weile mit einem silbernen Löffel um, damit sie überall schön glasirt werden. Sind sie das auf jeder Seite, dann lege sie in eine Compotschale hübsch geordnet, nur aber die abgebrühten Pomeranzenschalen in die Brühe, rühre diese ebenfalls gleich um, und lasse sie mitkochen. Von diesen Schalen wird eine schöne Einfassung oder ein Kranz um die Pomeranzen-Stücke gelegt. Den Zucker lasse nachher dick einsieden und giesse ihn dann über die Pomeranzen, welche in Viertel zerlegt hübscher aussehen, als wenn man 8 Theile aus einer Frucht macht. Citronen können auf die nämliche Weise glasirt werden, nur ist hiezu wegen ihrer Säure mehr Zucker erfoderlich.

### 33. Weinbeer-Salat, welcher auch zur Fülle gebraucht werden kann.

Vier Pfund rein gewaschene, schwarze Weinbeere werden getrocknet, dann in einem reinen trockenen Tuche leicht abgerieben und von allen Stielen und Sandkörnern rein ausgelesen. Hierauf wird ein sehr genau abgewogenes Pfund Zucker gestossen, und davon der vierte Theil in eine rein geputzte messingene Pfanne geschüt-

Digitized by Google

tet, von 2 Citronen die abgeschälte Schale fein gewiegt und ½ Loth guter Zimmt gröblicht gestossen. Bringe nun auf die Lage Zucker in der Pfanne eine Lage Weinbeere, mische die Citronen und das Gewürz und streue den vierten Theil davon darüber her, so theile den Vorrath ein, daß er zu 4 Lagen Zucker, Weinbeer und Gewürz reiche, stelle die Pfanne auf einen Dreyfuß über eine schwache Glut, und lasse es sieden bis es dicklich wird. Es muß aber öfter abgeschäumt werden, damit die Kerne, welche während dem Kochen in die Höhe steigen, möglichst alle wegkommen, auch muß die Masse mit einem silbernen Löffel öfters umgerührt werden, weil sie sonst anbrennt. Ist alles so dick eingesotten, daß es sich beym Probiren auf Zinn oder Porzellan sulzt, so muß es abkühlen und hernach in Gläser, oder reine porzellanene oder steinerne Töpfe gefüllt werden, welche mit einem reinen weissen Papier, in das man Löcher stupft, zugebunden werden, worauf man die dergestalt eingemachten Weinbeere an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Zum Wildpret ist dieser Weinbeersalat sehr gut, er gibt aber auch in Butterteig oder in Aufguß-Torten eine gute, gesunde Fülle.

## 34. Quitten-Salat.

Schäle schöne grosse Quitten, schneide sie in 2 Theile, nimm das Kernhaus rein heraus und siede die Quitten in Wein mit Wasser, in

welches Citronenschalen, ganzer Zimmt und Nelken gelegt werden, bis sie sich weich drücken lassen. Wird mehr auf Schönheit als auf Güte gesehen und sollen die Quitten weiß bleiben, dann werden sie nur in leerem Wasser, jedoch nicht zu weich gesotten. Während der Zeit lasse zu 2 Pfund Quitten eine wohlgemessene halbe Maas Wein mit ¾ Pfund Zucker und dem oben erwähnten Gewürze und Citronenschalen gleich mitsieden, bis es anfängt dick zu werden, wo es sodann ein wenig stehen bleiben muß. Hierauf netze ein reines Tuch in der Mitte mit Wein, und giesse die Sulz durch dasselbe an die Quitten, welche sodann mit abgebrühten, geschälten, länglicht geschnittenen Pistazien oder Mandeln gespickt, auf eine Compotschale gelegt werden. Wenn die Quitten zur Aufbewahrung auf diese Art eingesotten werden, dann werden sie immer erst vor dem Auftragen mit Mandeln und Pistazien gespickt.

## 35. Zwetschken-Salat.

Nimm grosse, reife Zwetschken, schäle sie dünn ab, oder soll es schneller gehen, lege sie nur in ziemlich warmes Wasser, wornach die Haut leicht abgeht. Sind sie abgezogen, dann wird Citronenschale oder frische Pomeranzenschale, auch getrocknete Pomeranzenschale gewiegt, und an diese so viel Wein, daß die Zwetschken ganz darin liegen, nebst einem Stück Zimmt gethan, und nur einmal aufgesotten. Dann bringt man die Zwetschken in einen Seiher, fügt das ab-

Digitized by Google

geloffene zu der übrigen Brühe und legt die Zwetschken auf eine Compotschale. Hierauf läßt man den Absud einkochen, bis er dick ist, gießt ihn durch ein nasses Tuch oder durch ein enges Sieb über die Zwetschken, und gibt diese kalt, wo sie sodann sulzig sind, oder warm zu Tische. Zum Aufbewahren dienen diese eingesottenen Zwetschken gleichfalls.

---

# Allerley Sulzen.

## Vorerinnerung.

Will man einer Sulz in einem Form verschiedene Farben geben, so darf man es ja nie übersehen abzuwarten bis der erste Sulz-Einguß recht fest gestanden ist, ehe man eine zweyte Farbe nachgießt; daher muß zu diesen Sulzen die Hausenblase besonders stark verkocht und die Sulzen müssen in sehr kalte Keller oder auf Eis in einen Eiskeller gestellt werden. Eben so wenig darf der Nachguß der folgenden gefärbten Sulz zu warm auf den ersten kommen, und muß nach dem Eingiessen plötzlich an einen kalten Ort zum Bestehen gestellt werden. Alle Sulzen müssen langsam kochen, dadurch werden sie heller, und bey Fleisch-Sulzen zieht sich

die Kraft beſſer aus dem Fleiſch. In Ermanglung der ausländiſchen Gewürze kann man bey den Fleiſch-Sulzen dieſen Abgang durch inländiſche Gewürz-Kräuter erſetzen.

Weil die Hauſenblaſen nicht immer von gleicher Güte ſind, iſt es rathſam davon ſo wie von geraspeltem Hirſchhorn eher etwas mehr als weniger zu nehmen, beſonders wenn die Sulz mehrere Tage aufgehoben werden ſoll. Wird ſie nicht gleich verſpeist, ſo iſt es nöthig, daß ſie ſtrenger und ſteifer anziehe, wobey ſie an Güte zwar verliert, aber an Schönheit und Dauer gewinnt.

Das Zerklopfen der Hauſenblaſe mit einem hölzernen Hammer erleichtert das feine Schneiden derſelben ſehr; je feiner die Hauſenblaſe geſchnitten wird, deſto ſchöner und geſchwinder verkocht ſie ſich auch.

## 1. Punſch-Sulz.

Zuvörderſt wird ein Loth gute Hauſenblaſe geklopft, fein geſchnitten, in ein Glas lauwarmes Waſſer eingeweicht, auf glühende Aſche geſtellt, und nach und nach bis ſie ſich ganz aufgelöst hat, langſam gekocht. Hierauf wird guter grüner Thee (Thée bou, chineſiſcher Thee) ſo viel als fünf Fingerſpitzen faſſen können mit ein halb Maas Waſſer angegoſſen und zugedeckt an einem heiſſen Orte geſtellt. Indeſſen wird an ¾ Pf. gebröckelten Zucker das Gelbe von 2 Citronen und einer ſchönen Pomeranze abgerieben, in ein Kaſſerol oder in eine meſſin-

gene Pfanne gethan, eine obere Kaffeetasse voll Wasser daran gegossen, und so lange gekocht bis es sich spinnt; dann wird der Saft von 6 schönen gelben Citronen durch einen Seiher daran gedrückt, der Thee dazu geschüttet und mit einem reinen silbernen oder hölzernen Löffel umgerührt einmal aufgesotten. Nach diesem wird die bis dahin gut verkochte Hausenblase dazu gethan, und die Sulz langsam durch ein reines genetztes Tuch gegossen, mit dem dritten Theil einer Bouteille Arrak gemischt, sodann untereinander gerührt und gleich darauf in Sulz-Formen oder Schalen eingefüllt. Diese Sulz wird entweder auf einen Teller umgestürzt, und mit Laub schön umsteckt zu Tische gegeben, oder auch in Compotschalen gegossen aufgetragen, nachdem sie vorher wohl zugedeckt an einem kalten Orte, auf Eis oder im Keller bestanden ist. Wollte man sie nicht fest zudecken, dann würde der Geruch des Arraks und des Thees sich verlieren.

Diese sehr feine wohlschmeckende Sulz ist besonders im Sommer für den Durst eine wahre Erquickung. Mit Wein anstatt mit Arrak kann man auch diese Theesulz machen.

## 2. Pomeranzen-Gelée.

Weiche 2 Ringe oder $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, nachdem sie gehörig geklopft und geschnitten ist, in ein Glas lauwarmes Wasser ein, reibe dann von 4—5 Pomeranzen und 2 Citronen die Schale am Zucker ab, drücke von diesen beyden Früchten den Saft dazu, giesse noch ein halb Maas

Digitized by Google

Muskatwein daran, und thue noch so viel Zucker hinzu, daß es beym Kosten angenehm schmeckt. Dann lasse es mit der Hausenblase so lange sieden bis diese recht verkocht ist, und das Gelée auf ein Porzellanteller getropft gleich besteht. Sollte es nicht gelb genug seyn, dann kann man ein wenig ganzen Safran mitkochen, und wer das Gelée sauer liebt, kann den Saft von 1—2 Citronen ohne Kerne gleich mitkochen. Man muß es öfters umrühren bis es gesteht. Sulzt es sich schön, so wird es durch ein naß gemachtes ausgespanntes Serviette in die untergestellten Sulzschalen gegossen und mit Mändeln besteckt, oder auch ohne diese Beygabe — wenn das Gelée erst an einem kühlen Orte recht fest gesulzt ist — als Desert gegeben.

Will das Pomeranzen-Gelée das erstemal nicht helle genug werden, so wird es noch einmal durchgegossen, oder es muß ein ganzes Ey mit sammt der Schale — wie bey andern Fällen der Art erwähnt worden — mitgesotten werden. Je langsamer eine Sulz gesotten wird, desto heller wird sie auch. Vor dem Eingiessen soll sie erst ein wenig ruhig stehen bleiben, dann wird sie auch ohne Beyhülfe von Eyern helle, welche wie der Schnee davon den Weingeschmack nur schwächen.

### 3. Brunnenkreß-Sulz.

Drey Hände voll schöner, junger, grüner, wohl ausgelesener und gewaschener Brunnenkreß wird in einem steinernen Mörsel zerstossen, der

Saft aber durch ein Tuch gepreßt. An ein halb Maas Saft wird eben so viel Wein oder Waſſer gegoſſen, ein halb Pf. Zucker, an welchem vorher 2 Citronen abgerieben wurden, der Saft von einer Citrone und von einer Pomeranze durch einen Seiher daran gedrückt und zuſammen ein Viertelſtunde lang geſotten. Dann erſt gießt man ein Loth aufgelöste Hauſenblaſe dazu, läßt es noch einmal aufſieden und ſchüttet das Gekochte durch ein dickes Tuch. Soll es klar werden, dann muß es vor dem Durchgieſſen, vom Sud her, erſt ein wenig vom Feuer weggeſtellt, ruhen, oder es wird zweymal durchgegoſſen. Mit Waſſer dient dieſe Sulz als eine Geblüts-Reinigung.

## 4. Rothe Sulz in Trauben-Form.

Drey Theile einer Maas guten Wein, 6 Loth Zucker, 4 Löffel voll von dem feinſten Mehl, 4 Löffel voll Weineſſig, 6 Pfefferkörner, 2 Loth gebröckelter Zimmt, nebſt dem Saft von 3 Citronen und der davon fein abgeſchnittenen Schale werden in einem tiefen Gefäß (Hafen) eine halbe Stunde gerührt. Nach dem Untereinanderrühren muß das Geſchirr mit doppeltem Papier zugebunden über Nacht ſtehen. Am andern Tage wird eine reine Serviette an den 4 Füſſen eines umgekehrt geſtellten Stuhles oder Seſſels feſtgebunden, in die Serviette Fließ- oder Löſch-Papier, auf dieſes aber ein reines wollenes Tüchlein gelegt und ſodann das Angerührte in die Mitte dergeſtalt gegoſſen, daß es in das

Digitized by Google

untergestellte Geschirr ablaufe. Dieses Eingiessen muß jedesmal nur langsam geschehen. Schon am vorigen Tage müssen 1½ Loth geschnittene Hausenblase eingeweicht worden seyn, welche, wenn sie über Nacht geweicht hat, am folgenden Tage durch ein feines Tuch an die durchgeloffene Sulzmasse gepreßt wird, an welch letztere noch 4 Tropfen Zimmtöl kommen. Während dem die Hausenblase kocht, siedet man für 2 bis 3 Kreutzer Tournesol (spanischen Flor) in einem kleinen reinen Töpfchen mit etwas Zuckerwasser, nimmt nach dem Aussieden desselben die rothen Lappen heraus und gießt das rothe Zuckerwasser an die Sulz. Nun muß alles zusammen auf Kohlen noch etwas kochen, dann füllt man die Sulz entweder in Schalen oder in eine schöne Trauben-Form, welche vorher in kaltes Wasser gelegt worden. Nach dem Einfüllen muß die Form mit der Sulz unangerührt stehen bleiben bis sie die gehörige Festigkeit hat. Den andern Tag wird dann die Form blos in heisses Wasser gestossen, ein Teller auf die Form gedeckt und die Sulz auf den Teller gestürzt, hierauf mit Laub garnirt oder auch ohne dieses zum Nachtisch aufgetragen.

## 5. Grüne Sulz.

Nimm ein halb Maas vom Spinatsaft, welcher auf folgende Weise zubereitet wird: der Spinat wird gestossen, durchgepreßt und mit Zucker, Citronenschalen nebst 2 Loth über Nacht eingeweichter Hausenblase und ein halb Maas

Wein so lange gekocht, bis der Saft, wenn man einen Tropfen davon auf ein Porzellanteller bringt, besteht. Man kann die Sulz der Gesundheit wegen auch von gestossenem Brunnenkreß oder Petersil machen, aber dann kostet sie mehr Zucker. Auf diese Art werden die mehrfarbigen Sulzen als die rothe, grüne, gelbe, weisse, zubereitet. Jede dieser Sulzen muß gesondert gegossen werden, und will man mehrere Farben übereinander machen, muß jede erst gegossene bestanden seyn, ehe die andere darüber gegossen wird. Sulzen dieser Art müssen auf Eis oder in einen recht kalten Keller gestellt werden, um dort zu gestehen. Wer gerne vielerley Schalen mit farbigen Sulzen aufstellen will, muß jede Farbe allein eingiessen, und auf der Tafel diese mehrfarbigen Sulzschalen dergestalt aufstellen, daß sie mit Beobachtung der zusammenpassenden Couleuren hingestellt sind.

## 6. Citronen-Gelée.

Man klopft 2 Loth Hausenblase, damit sie sich auseinander löse, (wenn sie nicht schon klein geschnitten ist), schneidet sie recht fein und streut sie in das mit einer wohlgemessenen Maas Wein gefüllte, auf Kohlen gestellte reine Geschirr. Hierauf werden die Schalen von 2 grossen Citronen recht am Zucker abgerieben, das Abgeriebene hineingeschabt, der Saft von den beyden Citronen durch einen Seiher darangedrückt, und das Ganze mit noch ¼ Pfund Zucker versüßt. Sodann wird 1 Loth gebröckelter Zimmt

sammt 1 Quint ganze Gewürznelken in ein reines Tüchlein gebunden, und das Gewürz mit den obigen Bestandtheilen so lange gekocht, bis die Hausenblase ganz verkocht ist, und die Sulz, wenn man davon einen Tropfen auf ein Porzellanteller bringt, gleich gesteht. Zeigt sich dieses, dann werden 3 Eyerklar zum Schnee geschlagen, und langsam an die Sulz gerührt, hierauf bindet man sogleich eine ganz reine Serviette an die vier Füsse eines umgekehrten Stuhls, stellt eine Compot- oder Sulzschale unter die Serviette, und gießt die Sulz langsam und so lange durch, als sie sich hell zeigt, worauf sie zum Gestehen an einen kühlen Ort gebracht werden muß.

### 7. Farbige Mandel-Sulz.

Ein Pfund abgezogene und fein gestossene Mandeln werden mit Wasser, in welchem vorher 2 Loth fein geschnittene Hausenblasen, bis sie erweicht und recht verkocht sind, gesotten, dann durch ein reines Sieb getrieben. Ehe dieses vorgenommen wird, muß bereits eine Handvoll gereinigtes Petersilkraut fein gewiegt seyn, welches in den dritten Theil der durchgetriebenen Mandelmilch gethan, und diese dadurch grün gefärbt wird. Diese grüne Milch wird hierauf durch ein Tuch in ein reines Geschirr gedrückt, mit durchgesiebtem Zucker versüßt, auch mit einem Stückchen gestossener Vanille gewürzt, welche gleich mit dem Zucker gestossen werden kann. Die zwey andern Theile der gut

Digitized by Google

gezuckerten Mandelmilch werden, jeder abgesondert, gesotten, und der eine Theil unter dem Sieden mit Safran gelb gefärbt, der andere aber muß weiß bleiben. Giesse um die weisse Milch eine passende Form, lasse sie bestehen, schütte dann die grün gefärbte darüber, und ist auch diese bestanden, die gelbe. Ist alles dieses in einem möglichst kalten Orte gehörig gesulzt, so wird die Form mit der Sulz nur in heisses Wasser gestossen, auf ein ebenes Blech gestürzt, schöne Platten von der Sulz auf ein Teller aufgeschnitten, und hierauf servirt.

## 8. Gesulzte Weichsel.

Zwey und ein halbes Loth Hausenblase wird mit einem hölzernen Hammer breit geklopft, abgewaschen, und dann in feine kleine Stückchen zerschnitten; diese kommen in einen reinen kleinen Topf, und werden mit ½ Maas rothen Wein und ½ Quart oder ⅛ Maas Wasser angegossen, 4—6 Gewürznelken werden nebst einem Stück Zimmt und etwas Citronenschalen gleichfalls dazu gethan, und so läßt man diese Mischung, aber daß sie ja nicht überlaufe, eine halbe Stunde langsam sieden, bis die Hausenblase ganz versotten ist. Indessen schneidet man von 1 Pfund schönen frischen Weichseln die Stiele halb ab, legt die Früchte in eine messingene Pfanne, und gießt den gekochten mit 12 Loth gesiebten Zucker versüßten Wein, welcher, damit er nicht zu siedend wird, ein wenig vom Feuer

Digitized by Google

geſtellt werden muß, durch ein Tuch dazu. So muß es auf ſchwachen Kohlen eine Viertelſtunde lang ferner ſieden, dabey aber öfter mit einem ſilbernen Löffel umgerührt werden, damit es ſich nicht anlege. Iſt dies alles geſchehen, ſo nimm die Weichſeln, und ordne ſie ſchön aufgeſtellt auf eine Sulzſchale, gieſſe die Sulz langſam darüber her, damit die Weichſeln ſchön geordnet ſtehen bleiben, und ſtelle ſie in Keller oder auf Eis, daß ſie ſich ſulzen. Von der Sulz kann das Mehrere, was zu den Weichſeln nicht erfoderlich iſt, im Keller zurückgeſtellt, dann aber zum Auszieren auf folgende Art verwendet, oder eine geſonderte Schale mit Weichſel-Sulz aufgeſtellt werden. Man ſticht mit einem Löffel die Sulz aus, legt das ſtückweis Ausgeſtochene um den Rand der geſulzten Weichſel herum, oder geſondert einen Löffel voll dieſer Sulz, doch ſo, daß die glatte Seite herausſieht, und ein friſches grünes Lorbeerblatt nebſt einem ſchönen Pomeranzen-Schnitz, daß das Gelbe herausſieht, dazwiſchen, und ſo geht es abwechſelnd fort bis die Schale gefüllt iſt, um welche man eine Einfaſſung von Laub machen kann. Die Pomeranzen-Schnitze können vorher auf der innern Seite ein wenig gezuckert, und ſomit gleich zum Genuß hergerichtet werden. Gießt man alle Sulz in eine Schale ein, ſo kann dieſe mit ausgeſchnittenen Pomeranzen-Platten belegt, oder mit Laub garnirt werden. Wer die Sulz ſtark wünſcht, kann die Weichſeln ſtoſſen, dieſe ſammt dem Saft und Kernen vorher zwey

Stunden in Wein zugedeckt stehen lassen, und dann durchpressen.

## 9. Sulz von dürren Weichseln.

Wasche 1 Pfund gedörrte Weichsel zweymal mit lauwarmem und in frischem Wasser, stosse sie ein wenig im Mörsel, dann bringe sie in einen reinen Tiegel, oder in ein messingenes Kasserol, nebst 1 Pfund gestossenen Zucker, einer Maas guten Wein, der Schale von einer grossen, schön gelben Citrone, ½ Loth ganzen Zimmt, und dem Saft von der halben Citrone. Dieses alles muß zusammen recht versieden. Während dem Sud werden in einem Glas heissen Wasser 2 Loth geklopfte und fein geschnittene Hausenblase eingeweicht, die Weichsel durch ein Tuch geseihet und die Hausenblase daran gegossen, wornach alles noch miteinander sieden muß. Hierauf wird die Weichselsulz in Sulzschalen gefüllt und zum Gestehen an einen recht kühlen Ort gestellt. Wenn die Sulz schön fest ist, ziert man sie vor dem Aufstellen mit in Sternform geschnittenen Citronenschalen oder mit trockenen eingemachten Früchten.

Anmerkung. Alle Sulzen müssen, sollen sie recht hübsch gerathen 1tens den Tag zuvor, ehe man sie braucht, zubereitet werden; 2tens vor dem Gebrauch der Hausenblase muß diese immer erst geklopft, dann fein geschnitten, und vor ihrer Anwendung zum Sieden einige Stunden vorher eingeweicht werden, damit die Sulz desto gewisser gelinge; 3tens die Sulz-Formen oder Schalen müssen so lange wie möglich vorher in kaltes Wasser gelegt werden, was sowohl zur Reinlichkeit, als hauptsächlich zum geschwindern gestehen der Sulz beyträgt;

Digitized by Google

4tens im Keller oder an einem sonstigen Orte ihres Bestehens müssen die Sulzen vor Mäusen, Fliegen und Staub sorgfältig bewahrt, und daher zugedeckt werden. Im Winter lassen sich auch von dem weiter unten beschriebenen Weichsel- und Kirschensaft Gelées machen.

## 10. Gesulzte Zwetschken.

Sechszig schöne, grosse, frische Zwetschken werden geschält, was dadurch sehr erleichtert wird, daß man sie vorher in warmes Wasser legt. Während dem Abschälen muß ½ Maas Wein nebst Zucker mit 2—3 Gewürznelken, einem Finger langen Stück Zimmt, etwas Citronenschalen und 1 Loth geschnittener, vorher zwey Stund in warmem Wasser eingeweichter Hausenblase sieden; in dieses werden die Zwetschken sammt den Stielen und Kernen gelegt, und eine obere Kaffeetasse voll Wasser dazu gethan. So muß der Wein zur Sulz einkochen. Die Zwetschken werden mit einem silbernen Löffel öfter umgewendet, und sobald sie überal weich sind, herausgenommen, und mit in die Höhe stehenden Stielen hübsch in eine Sulzschale geordnet. Hierauf werden 2 Eyerklar zu Schnee geschlagen, und zu der Sulz gefügt, dann wird ein reines Tuch an vier Stuhlfüsse gebunden, die Schale mit Zwetschken untergestellt, und so muß die Sulz langsam durch das Tuch über die Zwetschken laufen. Sie werden dann in den Keller oder auf Eis gestellt, bis die Sulz schön gestanden ist.

Digitized by Google

## 11. Pomeranzen mit farbiger Sulz gefüllt.

Von schönen fleischigen Pomeranzen wird ein kleiner Deckel abgeschnitten, und alles Innere mit Vorsicht heraus genommen, so daß die Pommeranze hübsch ganz bleibe. Nach dem Aushöhlen müssen die Pomeranzen-Hüllen in kaltes Wasser gelegt werden. Hierauf bereitet man von 2 Loth abgezogenen, gestossenen Manbeln ½ Maas süssen Rahm, Zucker, und 1 Loth eingeweichter Hausenblase, eine weisse Sulz, mit welcher die aus dem Wasser genommenen Pomeranzen, wenn sie ausgeloffen und abgetropft sind, zum Theil gefüllt werden. Sodann wird folgende zweyte Sulz gemacht. Man läßt rothen Wein, ein grosses Stück Zimmt, Zucker, ganze Nelken mit einem Loth eingeweichter Hausenblase recht zusammen sieden, und färbt sie mit etwas Alkermes-Saft oder mit ein wenig Tournesol (spanischen Flor) schön roth; das sulzig Gesottene muß dann durch ein reines, naß gemachtes Tuch gegossen werden. Ist in den Pomeranzen die weisse Sulz gehörig fest geworden, dann wird, aber ja nicht eher, die rothe darüber gegossen, und ist auch diese vollkommen bestanden, abermal mit weisser Sulz bedeckt. Zuletzt wird von dem Saft der Pomeranzen auf obige Weise die dritte Sulz gesotten und damit die Pomeranzen, nach dem Festwerden der vorigen Sulz-Füllen, voll gegossen. Nach dem vollkommenen Bestehen dieser letzten Sulz werden die Pomeranzen in der Mitte voneinander geschnitten,

Digitized by Google

und mit einem grünen Laubkranz umlegt zur Tafel gegeben.

Alle Sulzen müssen vor dem Einfüllen mit ein Paar Tropfen auf einem Porzellanteller probirt werden, ob sie bald und schön gestehen. Ist dieses nicht der Fall, so muß noch mehr Hausenblase daran gekocht werden.

Auf Eis oder in einem Keller bestehen alle Sulzen weit schneller, als in einem andern kühlen Orte.

## 12. Gesulzte Aepfel ohne Hausenblase.

Die geschälten Borsdorfer-Aepfel werden gleich nach dem Schälen in kaltes Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, das Kernhaus wird sodann herausgeschnitten, und die Aepfel werden einer nach dem andern in ein flaches Geschirr gelegt, zwey Theile Wein und ein Theil Wasser daran gegossen, und mit geschnittenen Citronenschalen, Zucker und ganzen Zimmt langsam gekocht, wobey sie sorgfältig mit einem silbernen Löffel umgewendet werden müssen, damit sie auf jeder Seite weich werden, und dennoch ganz bleiben. Sind sie weich, dann muß man sie hübsch auf eine Schale ordnen, und damit sie weiß bleiben, etwas Citronensaft darauf drücken. Der Wein und das Gewürz wird mit etwas frischem Wein und Wasser aufgegossen, und muß dann mit einigen Quittenkernen und dem Saft einer Citrone stark sieden. Soll die Soos eine schöne Farbe erhalten, so kann man Zucker auf die nämliche Art wie dieses bey der

Digitized by Google

Zuckerfarbe bey den Sooſen gezeigt worden, hinbrennen, oder den Zucker läutern, und wenn er ſchön gelb iſt, dazuthun. Dieſe Sooſe wird durch ein geengtes Tuch über die Aepfel gegoſſen, dieſe werden mit gewiegtem Citronat beſtreut und nach dem Beſtehen zu Tiſche gegeben.

### 13. Wein-Sulz, roth und weiß.

Ein halbes Loth geklopfte, fein geſchnittene und über Nacht eingeweichte Hauſenblaſe wird den andern Tag nebſt dem Waſſer daran, langſam aber ganz verſotten. Hierauf wird eine Maas Wein, Zucker, Zimmt, Citronen-Schalen gekocht, und in zwey Hälften abgetheilt. Unter die eine wird ein wenig Alkermes-Saft (auch Himbeer- oder Weichſelſaft) gemiſcht, der den Wein roth färbt. Die andere Hälfte wird mit recht fein geſtoſſenen Mandeln durchgetrieben, damit ſie weiß bleibe; dann wird in jeden Theil die Hälfte der gekochten Hauſenblaſe gegoſſen und durch ein Tuch in Sulzſchalen gefüllt. Soll die Sulz dreyfarbig werden, ſo nimmt man mehr Wein und färbt den dritten Theil mit wenig Safran gelb. Jeder Aufguß muß aber erſt geſulzt ſeyn, ehe ein zweyter darüber gemacht wird. Eyerweiß macht wohl die Sulz helle, entkräftet ſie jedoch; daher iſt es beſſer, die Sulzen gleich vom Feuer her zuzudecken, und ſo eine Zeit lang ſtehen zu laſſen, dann werden ſie von ſelbſt helle.

Auch kann man diese Weinsulz nach dem Kochen mehrfach abtheilen, und die eine mit geriebener Chocolade braun, die andere mit Spinattoppen grün färben, diese Farben alle, jede einzeln in Kaffeetassen giessen, nach dem Sulzen schneiden und sie nach der Farbenmischung auftragen, oder wenn man viel Sulz hat, in die obern Tassen füllen und jede umgestürzt, hübsch verziert auf eine Platte richten.

## 14. Veilchen-Sulz.

Zupfe Veilchenblätter von den Stielen und den grünen Blättern, daß nichts daran bleibe, nimm dann eine obere Kaffeetasse voll der abgezupften Blumenblätter und binde sie in ein feines, reines, leinenes Tüchlein, giesse in einem reinen Geschirr eine halbe Maas Wasser darüber, welches davon blau gefärbt wird, dieses schütte in ein Zinngeschirr, nebst dem Saft von einer Citrone und etwas Zucker, und lasse es auf einer Glut heiß werden. Bis dieses geschieht, schlage Schnee von einem Eyerklar, rühre ihn unter den Veilchensaft und stelle diesen dann von der Glut, damit er erkalte, dann erst giesse ihn durch eine an 4 Stuhlfüssen gebundene Serviette, durch welche er rein durchtropfen muß. In der Zwischenzeit muß wie immer zu den Sulzen 2 Loth Hausenblase geklopft, fein geschnitten, eingeweicht, und langsam verkocht seyn, diese wird hierauf durch ein Tuch an die Sulz gegossen und sodann an einen kühlen Ort zum Gestehen gestellt. Mit

schönen grünen, länglicht geschnittenen Pistazien besteckt, wird die Sulz aufgetragen. Die in einer kupfernen Pfanne nur kurz abgesottene Pistazien behalten ohne Nachtheil der Gesundheit ein schönes Grün. Man kann übrigens die Veilchenblätter auch stossen und anstatt mit Wasser, mit Wein siedend angiessen, wodurch die Sulz kräftiger wird.

### 15. Gesulzte Pfirsiche.

Recht schönen reifen Pfirsichen wird die Haut abgezogen, die Früchte selbst schneidet man hierauf entzwey, legt die von den Kernen befreyten Hälften in die Sulzschale, drückt Citronensaft, damit sie weiß bleiben darauf, und besteckt sie mit abgebrühten, länglicht geschnittenen, schönen Pistazien. Vorher schon muß ein Loth Hausenblase in einer halben Maas siedendem Wasser vollkommen aufgelöst und verkocht bereit stehen, und an diese ausser dem an 6 Citronen abgeriebenen, dann abgeschabten Zucker, noch 15 Loth gestossener weisser Zucker kommen, und der Saft von 6 Citronen durch einen Seiher darein gedrückt werden. Ist der Zucker ganz aufgelöst, so werden die Pfirsiche unter ein an 4 Stuhlfüssen gebundenes, genetztes Tuch gestellt, die Sulz langsam in das Tuch geschüttet und nach dem Abtropfen auf Eis oder in Keller zum Sulzen gestellt.



Digitized by Google

## 16. Himbeer- (Hohlbeer) Sulz im Winter.

Hiezu werden schöne eingemachte Himbeere mit Wein, Wasser, Citronenschalen und wenigem Zucker aufgesotten. Zu einer Maas Flüssigkeit, welche aus zwey Theilen Wein und einem Theil Wasser gemischt wird, muß nur ein Loth geklopfte, geschnittene, eingeweichte, mit Wasser gekochte Hausenblase geschüttet werden, weil die gekochten Beere ohnehin sulzig sind. Hat der Wein mit den Beeren gehörig gesotten, dann wird die Hausenblase dazu gethan, noch wenig mitgekocht, und dann durch eine angefeuchtete, an 4 Stuhlfüssen festgebundene Serviette langsam in die Schale gegossen, hierauf zum Sulzen an ein kühles Ort gestellt. Zu dieser Wintersulz kann vorräthiger Himbeer-Saft verwendet werden, dann wird aber die Hausenblase mit Wein und Wasser gekocht und durch ein Tuch an den Saft gegossen.

Will man die Sulz recht dunkelroth haben, dann kann man sie mit Alkermessaft oder Tournesol angegebenermassen färben und beym Auftragen mit Citronen oder Pomeranzen, mit Pistazien oder mit aus Citronat geschnittenen Blumen oder mit Laubwerk ausschmücken.

## 17. Himbeer-Gelée von frischen Himbeeren.

Vollkommen reife Himbeere werden folgendermassen durchgepreßt. Eine halbe Maas Himbeere wird in eine Schüssel gethan, mit einem

Digitized by Google

silbernen oder reinen hölzernen Löffel ganz zerdrückt und mit einer halben Maas siedendem Wasser angebrüht, zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Ueber Nacht muß gleichfalls 1 Loth geklopfte, geschnittene Hausenblase mit einer obern Kaffeetasse voll lauem Wasser eingeweicht, in glühende Asche gestellt und am Morgen langsam aufgekocht werden. Der Himbeersaft wird durch eine Serviette gegossen, und 10 Loth Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, nebst einem Stück Zimmt dazu gethan. So läßt man dieses eine halbe Stunde sieden, gießt dann die aufgelöste Hausenblase dazu, und läßt alles zusammen noch eine Viertelstunde sieden. Nach dem Sieden, ehe man die Sulz in Traubenformen, Compotschalen oder in Gläser einfüllt, läßt man sie ein wenig ruhen.

In der Jahreszeit, in welcher es keine frische Himbeere gibt, kann man diese Sulz mit Himbeersaft, Wein und Wasser machen; sie ist auch dann schön und gut, und braucht nur wenig Zucker.

## 18. Aprikosen-Compot.

Die Aprikosen zum Compot müssen vollkommen reif seyn. Man bricht sie auseinander, thut in eine messingene Pfanne 4 — 6 Loth Zucker, gießt ein Glas Wasser daran und schäumt ihn während dem Kochen ab, mengt ihn mit klein geschnittenen Citronenschalen, legt die Aprikosen alle auf die äussere Seite, so,

Digitized by Google

daß die innere in die Höhe zu stehen kommt, deckt sie zu und kocht sie schnell auf Kohlen. Sind sie weich, was nach kurzem Kochen erfolgt, dann werden sie so auf die Compotschale gelegt, daß der runde Theil obenauf kommt. Während dem Kochen der Aprikosen werden deren Kerne aufgeschlagen, die innern Kerne geschält, fein gewiegt und in dem Zucker, in welchem die Aprikosen gelegen, einen Augenblick lang mitgekocht, alles hierauf an die Aprikosen gegossen, und ist das Ganze erkaltet, zu Tische gegeben. Das Aprikosen-Compot dient zum Desert, oder als süsser Salat zu Hühnern, Kapaunen und Indianen.

## 19. Pfirsich-Compot.

Wenn die Pfirsiche geschält und in zwey Hälften zerschnitten sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser geläutert, der Saft von einer grossen Citrone durch einen Seiher daran gedrückt, von der halben Citrone die Schale fein gewiegt und dazu gethan. Die Kerne müssen zerschlagen, die innern Kerne geschält und gleich mit den Citronen fein gewiegt werden. Alles zusammen wird sammt den Pfirsichen in den Zucker dergestalt gebracht, daß die Pfirsiche auf die runde, äussere Seite zu liegen kommen; so läßt man sie zugedeckt, so lange bis sie weich sind, kochen. Dann legt man sie auf die Schale und läßt die Soos, da die Pfirsiche viel Saft geben, noch einkochen. Ist die Sooſe nicht mehr wässerig, dann

Digitized by Google

gießt man sie über die Pfirsiche, stellt sie an einen kühlen Ort und gibt sie ganz kalt zum Braten oder als Desert zu Tische.

## 20. Gesulzte Fische.

Guter Weinessig, Salz, ungeschälte mit Nelken besteckte Zwiebel, ganze möglichst weise Pfefferkörner, 1—2 Lorbeerblätter, ein Bund Kräuter aus Thimian, Esdragon, Basilikum und etwas Bohnenkraut bestehend, wird nebst der Schale von einer Citrone in einer messingenen Pfanne entweder mit einer rein geputzten, schön gekrümmten Asche, oder mit einer Schleihe, oder mit einem ungeschuppten Spiegelkarpfen gesotten. Der so gesottene Fisch wird, sobald er fertig ist, unverzüglich in eine tiefe Sulz-Schale gelegt, schnell mit ein wenig kaltem Wasser übersprengt und plötzlich mit 2 Bogen weissem Papier zugedeckt, damit er schön blau bleibe. Der Fischsud wird mit Wein vermischt und ein oder zwey Loth Hausenblase, je nachdem man wenig oder viel Fische hat, welche wie bey den vorigen Sulzen behandelt und aufgekocht wird, mit etwas ganzem Safran dazu und dem Saft von einer Citrone gesotten und probirt ob es schön gestehe. Dann stellt man die Sulz vom Feuer und gießt sie, wenn sie nicht mehr siedend heiß ist, um den mit Citronen-Platten gezierten Fisch, durch eine beschriebenermassen angebundene Serviette, her. Ueber Nacht muß es sich im Keller steif sulzen und wird dann am Rande der Schüssel mit Peterlingkraut

Digitized by Google

geziert zu Tiſche gegeben. Der Karpfe mit ſeinen breiten Schuppen die alle blau werden, ſieht am ſchönſten aus; Forellen ſind aber ebenfalls ſehr gut.

Wer mehr auf ſchön farbige Sulz als auf deren angenehmen Geſchmack ſieht, der läßt die Nelken und den Pfeffer weg, weil ſie die Sulz ſchwärzer machen, doch ſind dieſe Gewürze bey derley Fiſchſpeiſen dem Magen ſehr zuträglich. Die Fiſche werden dadurch am beſten vor dem Zerfallen bewahrt, wenn man ſie nicht mit Spießlen, ſondern mit doppeltem Faden krümmt, der ihnen durch die Kinnladen und den Schweif gezogen wird. Auch muß der Fiſch, ſoll er ganz bleiben, weder zu viel noch zu wenig geſotten werden. Zu dem Ende muß man den Fiſch ſtets auf einem flachen Schaumlöffel aus dem Sud herausheben, ſo daß der Rücken in der Sulzſchale nach oben kommt. Vor dem zu wenig ſieden ſchützt das einfache Mittel, mit der Hand an den Boden der Pfanne zu fühlen, denn wenn dieſer kalt iſt, dann iſt der Fiſch fertig. Will man die benannten Fiſche recht ſchön blau ſulzen, ſo wickelt man ſie vor dem Sieden ein Paar Stunden lang in ein mit heiſſem Weineſſig genetztes Tuch; der Beitz-Eſſig oder anderer ſchlechter Eſſig macht ſie im Sieden ſchwarz, anſtatt blau, daher muß man hiezu nur immer vom beſten Weineſſig nehmen.

Soll die Sulz mehr farbig werden, ſo gießt man ſie erſt durch, theilt ſie ſodann ab und färbt ſie, aber erſt, wenn ſie nicht mehr

Digitized by Google

heiß ist, mit einer beliebigen Farbe. Soll sie gelb werden, dann wird sie, wie bereits gesagt, ohne Gewürz nur mit Safran zugesetzt. Zum Rothwerden wird spanischer Flor mitgesotten, beydes darf aber erst geschehen, wenn der Fisch aus dem Sud herausgenommen worden ist. Grün wird die Sulz durch den aus gestossenem Peterling ausgewundenen Saft, welcher jedoch erst beym Einfüllen dazu kommen darf. Auch der spanische Flor muß abgesondert und allein mit rothem Wein gesotten und erst beym Einfüllen dazu gethan werden, wodurch die Sulz viel schöner roth wird, als durch das gleichzeitige Mitsieden des spanischen Flors. Beym Auszieren richtet man sich nach der Verschiedenheit der Sulz-Farben.

## 21. Gesulzter Indian.

Das hiezu bestimmte welsche Stück wird schon den Abend zuvor gestochen, und sogleich in kaltes Wasser gelegt, damit es hübsch weiß und mürbe werde. Am andern Tag muß es, wie dies beym fachirten Indian beschrieben ist, geputzt, ausgebeint und mit guter Fars gefüllt werden, unter welche fein geschnittener oder grob gewiegter roher schön rother Schinken, abgesottene, abgezogene und nach der Quere geschnittene Pistazien, eine schwarze abgeschälte, geschnittene Trüffel, und eine gröblich gewiegte, hübsch goldgelbe Rübe kommen muß, um die Fülle vielfarbig zu machen.

Digitized by Google

Ist der Indian hergerichtet, wie früher gezeigt, gefüllt und zugenäht, dann wird er in eine Serviette gebunden und in Wein und Wasser gesotten, in welchen Sud ein Bund Gewürz, Kräuter, Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, weisse Pfefferkörner, ein Quint ganze Gewürznelken, eben so viel Muskatblüthe oder eine ganze Muskatnuß, auch etwas Kardemomen und Kubeben kommen müssen. Nachdem der Indian weich gesotten ist, wird er herausgelegt, etwas Citronensaft darauf gedrückt, zugedeckt, und so bleibt er bis er kalt geworden und die Sulz fertig ist, liegen. Schon früher muß nachstehende Sulz bereitet werden: 3—4 Pf. saftiges Rindfleisch wird nebst 2 Pf. Kopf- oder gute Suppen-Knochen in einen Tiegel gethan, mit 3 zerhackten Kalbsknoten, 4 Kälberfüssen, einer alten rein geputzten Henne und Wurzeln von allen Gattungen, bis es braun werden will, gedünstet; dann gießt man den Absud vom Indian und noch so viele Fleischbrühe dazu, daß es im Ganzen 4 Maas Brühe ausmacht. Dieses läßt man zusammen langsam kochen, bis die oft beschriebene Probe das Bestehen der Sulz anzeigt. Sobald dieses der Fall ist, wird sie durch ein Suppensieb in einen reinen Tiegel gegossen, die Fette rein abgeschöpft und die Fettaugen mit Fließpapier abgezogen, ein Gläschen guten Kräuter- oder Bertrameſſig, nebst 3 ganzen Eyern oder dem Schnee von 6 Eyerklar dazu gethan; so muß es langsam aufsieden bis es ganz helle wird. Diese Sulz wird in eine zwischen vier

Digitized by Google

Stuhlfüssen ausgespannte Serviette gegossen, nachdem vorher der Indian mit einem scharfen Messer dergestalt in schöne Platten geschnitten worden, daß die Farbenmischung des Gefülls ganz bleibt und sichtbar wird, und mit Citronenplatten, Laubwerk, Mandeln oder Pistazien geziert, in die Sulzschale unter die ausgespannte Serviette gelegt worden, über welchen nun die helle Sulz langsam träufelt, oder man nimmt ein ovales Geschirr, läßt in dieses etwas Sulz träufeln, legt dann die Zierathen ein und auf diese den Indian, der dann mit der übrigen Sulz übergossen wird. Ist die Sulz recht fest bestanden, dann wird ein nasses siedheisses Tuch um das Geschirr herumgelegt, oder das Gefäß äusserlich in siedendes Wasser getaucht, die Sulz selbst auf eine ovale Platte umgestürzt und mit Laub oder Blumen am Rande verziert aufgetragen. Die auf solche Weise gesulzten Kapaunen sind gleichfalls ein herrliches Essen; sie dürfen aber, wenn es junge Kapaunen sind, anstatt gesotten, auf geschnittene Wurzeln und Speck gelegt, und mit Wein und wenig Fleischbrühe daran gegossen und gedünstet werden.

## 22. Gesulzter Kapaun.

Ist der Kapaun schön gebrüht, ausgenommen, und ihm das Brustbein eingedrückt, dann wird der Hals und die Füsse abgeschnitten, der Kapaun rein ausgewaschen und die Flügel schön eingeschränkt. Hierauf setzt man ihn mit siedendem Wasser, Salz, Citronenschalen, ein Lor-

Digitized by Google

beerblatt, einer ganzen mit 3—4 Nelken besteckten Zwiebel, 6 weissen Pfefferkörnern und zusammen gebundenem Basilikum, Esdragon und Thimian auf Kohlen, auf welchen man ihn immer schön abschäumen kann. Sobald er weich ist, wird er in ein reines Geschirr gelegt und augenblicklich zugedeckt, damit er weiß bleibe. Ist dieses geschehen, dann werden 6 zerhackte Kälberfüsse und 7 Loth in ein reines leinenes Tuch eingebundenes etwas gelbes Hirschhorn in ein Kochgeschirr gethan, und der Absud vom Kapaunen nebst ein halb Maas guten Weinessig, und eben so viel Wein dazu gegossen, und grob gestossener weisser Pfeffer, Nelken, ein Lorbeerblatt, ausgekernte Citronenplatten nebst den obgenannten frischen Kräutern hinzu gethan. Dieses muß so lange kochen, bis die Schenkel des Kapaunen recht weich sind, und die Sulz beym Probiren schön gesteht. Dann preßt man sie sammt allem, was darin ist, durch ein naß gemachtes Tuch, und schöpft das Fette von dem Durchgegossenen rein ab, daß auch nicht ein Fettauge darauf bleibe, wozu man sich, um auch das Letzte wegzunehmen, des Fließpapiers bedient. Sodann werden 6 Eyerklar zu Schnee geschlagen, diese in die Sulz geschüttet, umgerührt und abermals heiß gemacht, worauf es durch ein an 4 Stuhlfüsse gebundenes Tuch, so lange es helle bleibt, ablaufen muß. Die Sulz wird nun in eine schon früher hergerichtete ovale Form oder Schale einer Hand hoch gegossen. Nachdem sie bestanden ist, wird sie mit

Digitized by Google

Laub und ausgeschnittenen Citronenscheiben geziert, der Kapaun auf die Brust darauf gelegt und die übrige Sulz darüber gegossen, bis das an den Rand voll gefüllte Geschirr zum Festbestehen an einen kühlen Ort gestellt werden kann. Kurz vor dem Auftragen wird die Form äusserlich in siedendes Wasser gestossen, und die Sulz am Rande herum mit dem Finger abgelöst. Nach dem Ablösen wird die Anrichtplatte darauf gedeckt, die Sulzform verkehrt darauf umgestürzt und mit Laub oder Blumen geziert zur Tafel gegeben.

Junge Hühner werden auf gleiche Weise gesulzt, die Sulz aber gleich auf der Platte über sie hergegossen.

Anmerkung. Zur Winterszeit müssen alle Sulzen in warmen Zimmern eingegossen, und dann erst an einen kühlen Ort zum Bestehen gestellt werden.

## 23. Gesulztes rothes Wildpret.

Das schwarze Wildpret essen Manche nicht gerne, und ziehen wegen der leichtern Verdaulichkeit Rothwildpret vor. Auch übrig gebliebene Stücke solchen Wildprets können hübsch gesulzt werden. Frisches Rothwildpret zum Sulzen soll entweder von der Keule (dem Schlegel) oder vom Ziemer genommen werden; doch kann man auch den bey den Braten ausgebeinten fachirten Rehbug hiezu benützen. Das Wildpret wird mit halb Wein halb Essig, mit Esdragon, Thimian, Basilikum, 2—3 Lorbeerblätter, Citronen- und Zwiebelplatten, welch letztere mit

Digitized by Google

Nelken besteckt sind, gebeitzt und täglich in der Beitz gewendet. Hat es nach dem Verhältniß der Grösse des Stückes 5—6 Tage in der Beitze gelegen, dann wird es abgehäutelt, recht tief in das Fleisch gespickt, gesalzen, mit grob gestossenen Nelken und Pfeffer bestreut, hierauf mit heisser Butter übergossen, die Beitze mit etwas Salz und guter Fleischbrühe gemischt in die Bratpfanne geschüttet, das Wildpret hinein gelegt und in einer Röhre anfänglich zugedeckt gebraten; später muß es aufgedeckt und auf den Holzrost gelegt werden, damit es sich nicht anhänge. Mit der Bratensoos oft übergossen, muß es durchaus schön ausgebraten werden, daß es saftig bleibt. Nach dem Braten und während dem Erkalten des Wildprets kocht man folgende Sulz: Man zerhackt 6—8 rein und heiß gewaschene Kälberfüsse nebst 2—3 Pfund Rindfleisch, an welchem gute Knochen sich befinden, wozu vorzüglich vom Rindskopf, weil sich dieses gerne sulzt, sehr brauchbar ist, dann werden 3 grosse mit Nelken besteckte Zwiebel, welche man in der Mitte kreuzweiß ein aber nicht durchschneidet, 1 oder 2 Zelleri, Peterlingwurzeln, Pastinat, gelbe Rüben, 20—24 Pfefferkörner und ein Strauß von Thimian, Basilikum und Esdragon dazu in ein Geschirr gelegt. Ueber diese Einlagen werden 3 Maas kaltes Wasser, $1\frac{1}{2}$ Maas rother oder weisser Wein und ein halb Maas Weineſſig gegossen, und zusammen auf Kohlen langsam unter fleissigem Abschäumen gesotten. Sobald es keinen Schaum

mehr wirft, werden ein halb Quint ganze Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, einige weisse Pfefferkörner, nebst von den Kernen befreyten Scheiben einer ganzen recht gelben, aber ja nicht bittern Citrone dazu gethan. So muß die Sulz fortkochen bis sie beym oft schon angegebenen Probiren auf einem Porzellan- oder Zinnteller sogleich gesteht. Geschieht dieses, dann wird die Sulz durch ein Suppensieb in einen reinen Tiegel gegossen, das Fett rein abgeschöpft und die Fettaugen mit Fließpapier abgenommen. Nach diesem träufelt man den Saft von einer Citrone, oder wenn man mehr Säure liebt, ein halbes Gläschen Bertrameſſig daran, schlägt 3 Eyerklar zu Schnee, schüttet ihn über die Sulz und läßt sie zugedeckt damit langsam kochen, oder man läßt 3 ganze Eyer sammt den Schalen langsam darin aufsieden. Hierauf wird eine Serviette zwischen 4 Stuhlfüssen ausgespannt, unter diese die Sulzschale oder Form gestellt und die Sulz langsam durchgegossen. Hat man ein ganzes Stück Wildpret z. B. den Bug, so kann man in eine schöne ovale Schüssel erst etwas Sulz giessen, dann wann der erste Einguß fest gesulzt hat, das Fleisch darauf legen und abermals Sulz darüber giessen bis das Geschirr voll ist. Ist die Sulz fest, dann läßt man, wie schon gezeigt, durch das Einstossen des Geschirrs in heisses Wasser oder durch Herumlegen eines nassen heisses Tuches die Sulz ab und stürzt sie um. Dann wird sie mit Blumen und Laub geziert auf die Tafel gestellt,

Digitized by Google

und beym Tranſchiren, weil der farchirte Bug kein Bein hat in ſchöne Platten geſchnitten. Gewöhnlich ſchneidet man vom Schlegel oder Ziemer in ſchöne Hand breite und Hand lange Stücke, legt ſie in eine Sulzſchale, belegt die Fleiſchſtücke mit ausgezackten Citronenſcheiben und grünen Lorbeerblättern, und gießt die Sulz, wenn ſie klar iſt, durch die Serviette darüber. Wäre die Sulz beym erſten Durchgieſſen nicht hell, ſo muß ſie 2—3 mal, jedesmal durch eine friſche Serviette, und zwar im Winter in einem warmen Zimmer, durchgegoſſen werden. Wie alle Sulzen, muß auch dieſe zum Beſtehen an einen reinen, recht kühlen Ort möglichſt eben geſtellt werden, damit die Sulz nicht uneben geſteht.

## 24. Geſulzter Kalbsſchlegel.

Der Kalbsſchlegel muß auf jeder Seite ſtark geklopft werden, damit das Schloßbein und das ſtarke Rohrbein deſto leichter ausgelöst werden kann. Das Auslöſen der Knochen muß wo möglich nur mit einem Einſchnitt geſchehen, ſonſt wird das Fleiſch zerfetzt. Auſſen wird der Schlegel ſchön abgehäutelt und ihm durch das Zuſammenbinden mit einem ſtarken Faden eine hübſche, gefällige Form wieder gegeben. Nach dieſem werden die Knochen mit 4 rein geputzten Kälberfüſſen nebſt ein Pfund ausgewaſchene Rindskopfsknochen in kleine Stücke zerhackt und das Zerhackte in einen Tiegel mit 2 Maas friſchem Waſſer, 2 Maas Wein und

ein Maas guten Weineſſig gethan. Mit dieſer Flüſſigkeit werden alle Sorten grob geſtoſſenes Gewürz, als Nelken, Pfeffer, Kardemomen, Kubeben, oder nur 15—18 Nelken, 20—24 Pfefferkörner und ein Bund getrockneter oder friſcher Kräuter, als Esdragon, Thimian, Baſilikum und ein wenig Majoran, 2—3 Lorbeerblätter, 3—4 ungeſchälte Zwiebel zum Klarmachen der Sulz und eine ſchöne gelbe, in Platten geſchnittene, von allen Kernen befreyte Citrone, vermengt und alles ſammt dem Schlegel unter beſtändigem Abſchäumen ſo lange aber langſam geſotten, bis der Schlegel weich iſt. Dann nimmt man dieſen aus der Brühe legt ihn bey Seite und deckt ihn zu, damit er weiß bleibe, die Sulz aber wird durch ein Suppenſieb in ein anderes reines Geſchirr gegoſſen, das Fett auf mehr erwähnte Weiſe rein abgenommen und die Sulz wieder auf die Glut geſtellt. Inzwiſchen müſſen 6 Eyerklar zu Schnee geſchlagen und zugedeckt langſam mitgeſotten werden, daß ſich die Sulz klärt; dieſes geſchieht auch, wenn man 4 ganze Eyer darin ſiedet. Iſt die Sulz rein und klar, ſo wird ſie wie immer durch eine reine, an 4 Stuhlfüſſen gebundene Serviette, unter welche die ovale Sulzſchale geſtellt wird, durchgegoſſen. Iſt in dieſem Geſchirr die Sulz Hand hoch und feſt geſulzt, dann wird ſie mit Citronenſcheiben, Lorbeerblättern und fein geſchnittenen Schinken-Platten zur Verzierung belegt, und auf dieſe



Digitized by Google

der Schlegel gebracht, über welchen die übrige Sulz gegoſſen wird. Iſt dieſe feſt beſtanden und durchaus geſulzt, ſo wird das Sulzgeſchirr in heiſſes Waſſer geſtoſſen, oben am Rand mit dem Finger abgelöst, auf eine ovale Schale geſtürzt, mit Blumen oder Laub garnirt und zu Tiſche gegeben. Beym Vorlegen ſchneidet man ſie in ſchöne Platten. Wer die Sulz ſauer wünſcht, kann nach dem erſten Durchgieſſen den Saft von einer Citrone durch einen Seiher daran drücken oder ein halbes Wein-Gläschen voll Bertrameſſig dazu gieſſen. Roth kann die Sulz mit ein wenig vorher abgeſottenen Tourneſol, der nach dem erſten Durchguſſe daran gegoſſen wird, gefärbt werden. Zu einem halben Schlegel nimmt man nur die Hälfte von den angezeigten Zuthaten, ſchneidet den Schlegel, wenn er kalt iſt, in ſchöne Platten, legt ſie geziert mit grünen Lorbeerblättern und ausgezackten Citronenſcheiben in die Sulzſchale, gießt die Sulz durch ein Filtrirtuch (Beuteltuch) darüber und gibt ſie ohne umzuſtürzen in der Schale zu Tiſche. Bey kleinen Portionen kann man eine Sulz in mehrern Farben darſtellen, als roth, gelb, braun u. ſ. w., die Sulz ausſtechen, das Fleiſch ſchneiden, Gurken, Schinken oder ſchöne rothe Scheiben von geräucherten Würſten, in Schattirungen legen und ſo eine kalte Schale bilden, Bricken oder Anguilotti dazu thun, und Himbeereſſig und Oel mit aufſetzen.

Digitized by Google

## 25. Aepfel-Gelée.

Borsdorfer-Aepfel, auch sogenannte Rosenthaler, oder Zwiebeläpfel, oder auch gute Brätlinge, (Semmeläpfel) werden geschält, bis auf das Kernhaus auf dem Reibeisen gerieben und das Geriebene durch eine reine Serviette gepreßt. So viel halbe Maas Saft als man bekommt, so viel halbe Pfund Zucker läßt man angezeigter Weise zum Flug kochen, thut dann den Saft, nebst fein gewiegten oder am Reibeisen abgeriebenen Citronenschalen dazu und läßt alles so lange kochen, bis es bey der Probe gesteht. Dann wird das Gelée in ein warm gemachtes Geschirr eingegossen und recht dick eingekocht, wornach es in Gläser oder Schachteln gegossen, lange aufbewahrt werden kann. Beym Husten bewähren sich kleine Stückchen von diesem Aepfel-Gelée als äusserst auflösend.

## 26. Vanille-Crême als Dejéuner.

Sollen 8 obere Kaffeetassen mit Vanille-Crême gefüllt werden, so nimm eine Maas guten, süssen Rahm, lasse mit diesem eine ganze Vanilleschote (deren Grösse sich, je nachdem man den Vanillegeschmack mehr oder weniger liebt, richten muß, etwa von 12—15 Gran) und 5 Loth Zucker sieden, nachher wieder abkühlen; während dem sprudle 8 Eyerdotter von recht frischen Eyern mit einer halben obern Kaf-

feetaſſe voll guter Milch oder Rahm recht ab, und gieſſe an dieſes den abgekühlten Rahm. Nach dieſem gießt man durch ein reines Zucker-Haarſieb in die 8 Taſſen das Obige, jedoch darf keine Taſſe ganz voll werden. Die gefüllten Taſſen ſtelle dann in ein flaches Kaſſerol oder in eine Bratpfanne mit ſiedendem Waſſer, doch darf es nicht zu viel Waſſer ſeyn, damit es im Sieden nicht in die Taſſen laufe. Das Geſchirr deckt man mit einem Kohlendeckel zu, und läßt den Vanille-Crême langſam ſieden. Iſt der Crême nun feſt geworden, ſo werden die Taſſen aus dem Kaſſerol genommen und in eine geheizte Bratröhre geſtellt, damit ſie bis zum Auftragen heiß bleiben. Sie dürfen auch wohl in dem Kaſſerol ſtehen bleiben, nur muß dieſes ſodann von dem Feuer weggeſtellt werden, und nur mit dem Kohlendeckel bedeckt bleiben. Die eingegoſſenen Taſſen werden erſt abgewiſcht, dann auf die Untertaſſen geſtellt und ſogleich aufgetragen. In Ermanglung der Vanille, oder wer dieſes Gewürz nicht liebt, kann ſtatt dieſer am Zucker abgeriebene Pomeranzen- oder Citronenſchalen mit dem Rahm ſieden.

### 27. Piſtazien-Crême.

Zwey Loth Piſtazien werden abgebrüht, abgezogen, und wo möglichſt fein geſtoſſen. Nach dieſem wird eine halbe Maas guter Rahm mit ganzer Vanille und Zucker oder mit Zimmt und Citronenſchalen und Zucker geſotten, mit welchem die Piſtazien auf ſchwachen Kohlen ange-

Digitized by Google

rührt werden. Sodann muß man 2 Eyerdotter mit einem Kaffeelöffel voll Milch recht verrühren und zuletzt den Rahm dazu rühren, die Vanille oder der Zimmt wird herausgenommen und alles Uebrige zusammen durch ein Tuch zum Bestehen in eine Schale gegossen. Man kann auch den Pistazien-Crême glasiren, wenn man Eyerklar zum Schnee schlägt, mit 4 Loth Zucker bis zum Dickwerden verrührt, dann einige Tropfen Orangeblüthe-Wasser darunter thut, das Verrührte auf dem Crême herumstreicht und mit einem Deckel voll glühenden Kohlen glasirt.

## 28. Erdbeer-Crême.

Ein Loth Hausenblase wird auf die oft beschriebene Weise hergerichtet. Nach diesem muß eine Maas rother Wein mit Zucker und viel ganzem Zimmt sammt der aufgeweichten Hausenblase, so lange bis er zur Hälfte eingesotten ist, sieden, dann wird er vom Feuer gestellt, eine halbe Maas recht reifer Erdbeere zerdrückt, das Zerdrückte durch ein reines Tuch in eine Schale gewunden, und an diesen Saft durch ein anderes reines Tuch der laugewordene Wein gegossen, darauf in den Keller gestellt, und wenn es recht gestanden ist, zu Tische gebracht. Man kann diesen Crême auch mit Milch machen, allein für den Magen ist der Wein-Erdbeer-Crême besser und hat ein schöneres Ansehen.

Digitized by Google

## 29. Hohlbeer-Schnee.

Drey gehäufte Löffel vollkommen reifer Hohlbeere (Himbeere), werden mit 3 Löffel voll geſiebten Zucker ganz verrührt, 6 Eyerklar zu dickem trocknem Schnee geſchlagen, und iſt der Zucker mit den Hohlbeeren dick gerührt, mit ein wenig am Zucker abgeriebenen Citrone dazu gemiſcht. Bevor dieſes geſchieht, werden 6 bis 8 Mandeln abgezogen, nach der Länge recht fein geſchnitten und mit 5 Loth geſiebtem Zucker in einem meſſingenen Pfännchen, ſo lange, bis ſie gelb und klebrig ſind, aber nicht länger, geröſtet. Von dieſen Mandeln ſtreut man in die Sulzſchale, legt den Schaum ſo auf, daß er wie ein Berg iſt, ſtreut wieder Mandeln auf, und gibt den Hohlbeerſchneeberg zu Tiſche. Es darf die Citrone an viel Zucker abgerieben ſeyn, denn die Menge des Zuckers erhält die Steife vom Schnee. Wenn der Citronen-Zucker vorher getrocknet, und dann geſtoſſen und geſiebt wird, iſt es beſſer, auch darf er, gleich den Hohlbeeren, angerührt werden.

Digitized by Google

# Torten und Backwerke.

## Nöthige Vorkenntniſſe zur Bereitung der Torten und des Backwerkes.

Zu Verfertigung der Torten und des feinen Backwerks müſſen die Beſtandtheile, aus welchen ſie zuſammengeſetzt werden, ſtets von der beſtmöglichſten Güte ſeyn, die Citronen dürfen nicht halbreif, und noch grün ſeyn, weil ſie dann ſtatt ſauer, bitter ſchmecken, und hat man Citronenſaft nöthig, ſo wähle man die ſchwerſten Limonien mit einer glänzenden glatten citrongelben Schale aus.

Je feiner der Zucker iſt, deſto leichter und beſſer werden die Torten, beym Stoſſen des Zuckers muß man vorſichtig zu Werke gehen, daß an dem Gewichte des abgewogenen Zuckers nichts verloren gehe. Nach dem Sieben des Zuckers müſſen die im Sieb gebliebenen gröbern Theile abermal in den Mörſel gethan, und mit dem Stöſſel recht klar gerieben werden, beſonders wo fein geſiebter Zucker zu nehmen vorgeſchrieben iſt.

Die im Winter gebrauchten Eyer, ſchlage die Köchin vor dem Hineinthun zum Uebrigen,

Digitized by Google

einzeln, vorher, in eine untere Kaffeetaſſe, um ſich zu überzeugen, ob es gut und brauchbar iſt. Das weiſſe Vögele am Dotter muß mit einem Kaffeelöffel ſorgfältig weggenommen werden, ehe das Ey den übrigen Zuthaten beygefügt wird; friſche Eyer geben immer beſſer aus als die alten, in der Einleitung ſind einige Vorſchriftsregeln beym Einkaufen der Eyer angegeben. Die mit ganz friſchen Eyern zubereiteten Speiſen ſind auch der Geſundheit zuträglicher.

Auch die Mandeln zu den Torten und Backwerken müſſen immer friſch ſeyn, die nach dem Abſude röthlich gewordene ſind ſchlecht und unbrauchbar; Mandeln, die zum Gebrauch in der Küche beſtimmt, müſſen voll, rund, nicht von Würmern angefreſſen, nicht abgeſtoſſen ſeyn, auch hat man ſie nach dem Abziehen der Haut ſogleich in kaltes Waſſer zu legen, damit ſie weiß werden und jeder Beygeruch an ihnen verſchwinde. Die Tortenform darf nie ganz mit dem Tortenteig angefüllt werden, weil jede Torte im Backen aufſteigt, mithin leicht überlaufen könnte; eine kleine Meſſerſpitze voll gereinigte Pottaſche dem Gerührten beyzufügen, iſt ganz unſchädlich, es macht die Torte leicht, anſehnlicher, und iſt auch bey Zuckerwerk, wie kleine Bisgoten, Bisquit in Papier anwendbar, und bey Lebkuchen beſonders nothwendig.

Das Rühren bey der Torte iſt die Hauptſache, zum ſchnellen und anhaltenden Rühren iſt es immer beſſer, wenn zwey Perſonen miteinan-

Digitized by Google

der abwechſeln, jedoch muß jede nach derſelben Seite rühren, ſonſt mißlingt die Torte. Ob dieſes mit einem reinen groſſen Kochlöffel, oder mit einem eigenen dazu beſtimmten Rührbeſen geſchieht, iſt ganz gleich, auf eine groſſe reine feſte Schüſſel und ſchnelles anhaltendes Rühren kommt hier das Meiſte an. Ebenſo iſt es ein Haupterfoderniß, daß die Torte, ſo wie ſie eingefüllt iſt, gleich in Ofen oder in die Backröhre kommt, ſonſt ſetzt ſich der Teig, und geht ſelbſt mit Pottaſche nicht mehr ſchön auf. Das Backen der Torte iſt ebenfalls ein Gegenſtand der Hauptſorgfalt für eine Köchin. Es darf die Torte nie in einen heiſſen Backofen oder Backbratröhre geſtellt werden, ſonſt würde ſie überlaufen, und von auſſen backen, innen aber teigigt und ungebacken bleiben. Wer die Torte ſelbſt backen will, probire erſt die Röhre dadurch, daß man Waſſer an die Thüre der Röhre ſpritzt, ziſcht das Waſſer, dann ſtelle einen Hand hohen Dreyfuß hinein, und auf dieſen die Torte, damit ſie oben mehr Hitze als unten hat, und nicht anbrennen kann, ziehe aber alles Feuer weg, und laſſe nur Kohlen unter der Röhre ausgebreitet liegen. Die Thüre der Röhre darf nur einmal im Verlauf einer halben Stunde aufgemacht und die Torten dergeſtalt gedrehet werden, daß der vordere Theil hinten hinkommt, ſonſt backt die Torte nicht gleich, ſchnell muß das Thürchen wieder zugemacht werden, weil ſonſt die Torte zuſammen fällt, und ſchwerer und ſpeckig wird. Nach Verfluß von einer halben Stunde

Digitized by Google

(eine Pfund-Torte braucht länger als eine kleinere) spitze ein Schwefelholz zu, von welchem der Schwefel vorher weggebrochen ist, stich in die Torte, hängt sich etwas an, so braucht die Torte noch ein wenig Zeit zum Ausbacken, bleibt das Hölzchen rein, dann ist die Torte fertig; sogleich muß nun ein Teller, der mit schön ausgeschnittenem Papier belegt ist, über die Form gedeckt und diese schnell gestürzt, und erst, wenn sie erkaltet ist, mit Eis belegt werden. Eine gefüllte Torte von Butterteig oder eine Gittertorte darf nie gestürzt werden, dazu ist ein Backblech, worauf man den Reif-Rand stellt, am besten, welche man nach Belieben weiter oder enger machen kann. Diesen Rand macht man von der gebackenen Torte auf, schiebt das reine Tortenblech darunter und nimmt so die Torte ab. Hat man keinen Tortenreif oder Rand, so ist das Herabheben zwar mühsamer, doch gelingt es aber durch das vorsichtige Hinunterrücken des Blechs unter die Torte dieselbe schön ganz vom Blech abzuheben. Alle feinen Backwerke müssen in erwärmten Zimmern und an trocknen Orten bis zum Gebrauche stehen bleiben; die Torte muß nach dem Auflegen des Eises in eine warme nicht heisse Röhre oder Backofen, oder eben auf einen Ofen gestellt, oder über Nacht getrocknet werden.

### Zuckerbröseln-Teig.

Dieser Tortenteig kommt in der Farbe und Geschmack dem Mandelteig sehr nahe, seine

Digitized by Google

Zubereitung ist zudem wohlfeiler und weniger mühsam, dabey ist er gesünder als der Butterteig, und wie dieser zu Tortenboden und Gittern, zu Blumen, Sternen und Kränzen zu gebrauchen. Ein halbes Pfund recht gute frische Butter wird klein geschnitzelt, hierauf werden 14 Loth gestossenen Zucker, der nicht fein gesiebt werden darf, die Schale von einer am Reibeisen abgeriebenen oder abgeschälten fein gewiegten Citrone, ein halb Pfund Mehl und 3 Eyerdotter angemacht, und auf dem Nudelbrett mit etwas Mehl fest zusammen geknetet, bis man ihn auswargeln kann. Hiebey muß aber das Wargelholz immer im Mehl umgekehrt werden, dann formirt man ihn zum beliebigen Backwerk, backt alles davon langsam und mit Eyer überstrichen, oder bildet Blumen und Sterne auf einem mit Butter geschmierten Blech gebacken.

### Mandelteig zu Torten, Figuren, Blumen und dergleichen.

Ein halbes Pfund Mandeln wird wie immer nur so lange als ein hartes Ey gesotten, abgezogen und sogleich in kaltes Wasser gelegt, dann werden sie fein gestossen, und beym Stossen mit Rosen- oder Pomeranzenblüthen-Wasser, in dessen Ermanglung aber mit zerklopften Eyergelb angefeuchtet, und oft mit einem silbernen oder hölzernen Löffel in dem messingenen Mörsel umgewendet, beym Anfeuchten dürfen sie aber ja nicht, besonders wenn es mit dem Ro-

Digitized by Google

sen- und Pomeranzenblüthen-Wasser geschieht, zu naß gehalten werden. Zu diesen Mandeln kommt 3 Vierling vom schönsten Mehl, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halb Pfund bester Butter fein geschnitzelt, und die Schale von einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone nebst ein Paar Tropfen Citronensaft. Alles dieses wird mit 2 kleinen verklopften Eyern, von welchen der Hahnentritt oder weisse Wolke am Ey weggethan seyn muß, und mit 2 Eyerdotter recht untereinander gemacht und gewirgt, wozu man anfänglich etwas von dem Mehl zurückbehalten muß. Dann wird der Teig ausgewargelt und so Finger dick immer der Boden zur Torte auf ein mit Butter geschmiertes mit Semmelbröseln überstreutes Blech gelegt, die Hälfte des Teiges legt man bey Seite zum Gitter, oder um daraus einen Deckel mit ausgestochenen Sternen oder Blumen zu verfertigen. Das Gitter oder die Blumen und Stern-Zierathen werden vor dem Backen mit Eyer bestrichen. Die Torte wird dann recht langsam gebacken, die Fülle aber darf ja nie zu nahe den Rand berühren, der Rand aber muß gut befestiget seyn, damit nichts herauslaufe. Dieser Mandelteig kann auch zu Blumen, Kränzen und Figuren verwendet werden, und wem er nicht gelb genug ist, der kann ein wenig gestossenen Safran dazu streuen, oder zur Veränderung einen Theil abgezogene Pistazien mit 3 Theil Mandeln, besonders wenn man Sterne oder Blumen davon macht, stossen. Dieses

Digitized by Google

Mandelgebäck wird entweder mit Eis von beliebiger Farbe geziert, oder heiß, dick mit Zucker beſtreut, welches mit einem in Eyerklar gedauchten Pinſel überfahren, das Gebackene dann aber ſogleich wieder in Backofen oder in eine Röhre zum Trocknen geſtellt wird.

Anmerkung. Beym Auswargeln dieſes Teiges muß das Wargelholz immer vorher mit ein wenig Mehl, damit ſich der Teig nicht anhängt, überfahren werden.

## Verſchiedenes Eis die Torten und Backwerke zu zieren.

Eine Hauptzierde der Torten und des feinen Backwerks iſt das ſogenannte Eis, welches in mancherley Farben hergeſtellt werden kann. Wer die ganze Oberfläche der Torte mit Eis zu überziehen zu koſtſpielig findet, kann ſie nur mit Eistropfen zieren, oder auf die Torte ein Gitter machen, oder ſie mit Laub oder Blumen von Eis, welches in eine Spritze gefüllt und aufgetragen wird, verſchönern. Auch kann man dieſe Zierathen von Eis mit einem in dasſelbe gedauchten Pinſel auftragen. Man legt auch oben auf glatte Torten ein viereckigtes oder rundes Stück feines weiſſes Papier, in welches regelmäſſige Vierecke ausgeſchnitten ſind. Die von Papier gedeckte Torte bleibt dunkel, und die ausgeſchnittene, ausgefüllte Caros bilden weiſſe, oder nachdem man die Farbe dazu will, farbige Quadrate; ſo daß die Oberfläche der Torte wie ein Damenbrett ausſieht. Man kann auch zuerſt weiſſes oder braunes Eis auf die

Digitized by Google

Torte bringen, und dieſes wieder mit anderem farbigen Eis ausſchmücken, dergleichen bunte Zierathen ſind beſonders da, wo es an eingemachten Früchten fehlt, nothwendig, allein auch dieſe nehmen ſich zwiſchen dem Eis recht ſchön aus. Man kann die Torte aber auch auf der umgekehrten Seite, welche ohnehin beym Umſtürzen obenauf kommt, mit Eis zieren, weil ſie meiſt ebner iſt, und die glatte Seite ohnehin das Eis nicht ſogern annimmt. In jedem Fall muß aber die ſchlechtere Seite immer mit Eis überzogen werden. Namenszüge und Vivats müſſen eben ſo mit Eis aufgetragen werden. Die beeiste Torte wird in der Bratröhre oder im Backofen auf 2 Bleche geſtellt und ſo getrocknet.

### Weiſſes Eis.

Erſt wird das Weiſſe von einem groſſen Ey zu dickem Schaum geſchlagen, etwas Saft von einer halben Citrone durch einen Seiher daran, 8 Loth feinen und feingeſiebten Zucker, alles noch eine gute Viertelſtunde zuſammen gerührt, erſt wenn es recht ſchneeweiß iſt, wird es mit einem Meſſer recht glatt darüber geſtrichen, oder dieſes Eis auf die Torte Meſſerrücken dick aufgetragen in Zierathen.

### Chocolade-Eis.

Die ſchwarzbraune Farbe dieſes Eiſes empfiehlt es auf Bisquittorten oder über Anis oder Jägerſchnitten, zu Zuckerhaſen oder auch zu

Digitized by Google

Chocolade, auf welches Backwerk es Messerrücken dick aufgestrichen werden muß. Die Bereitungsart ist folgende: Reibe 4 Loth feine Chocolade, und sollte er nicht stark genug gewürzt seyn, so mische 4 Loth gestossenen und gesiebten Zucker, etwas fein gestossene Vanille, und soll die Farbe recht dunkelbraun werden, ein halb Loth fein gestossene Nägeln oder Zimmt dazu. Nach Herrichtung obiger Bestandtheile wird ein grosses oder zwey kleine Eyweiß zu Schnee geschlagen, alles zusammen eine kleine halbe Stunde gerührt, das obenbenannte Gebäck oder über Makronen und Bisquit in Schinkenform aufgestrichen.

## Gelbes Eis.

Das gelbe Eis wird am wohlschmeckendsten, wenn der Zucker an eine schöne hochgelbe Pomeranze abgerieben, getrocknet, gestossen und gesiebt wird, ist es ein Vierling Pomeranzen-Zucker, so wird ein recht kleines Eyweiß oder die Hälfte eines grossen Eyerklares zum Schnee geschlagen und der Zucker damit gerührt, der Saft von der halben Pomeranze durch einen Seiher daran gedrückt, und so eine gute halbe Stunde lang gerührt. Sollte das Eis nicht gelb genug seyn, und es höher gelb werden, so drücke man den Saft der halben Pomeranze eine halbe Stunde vor dem Anrühren über ein wenig aber ganz feinen Safran, stelle es in gelinde Wärme, in welcher es schön gelb wird; dieser Saft wird durch ein feines Tüchlein an

Digitized by Google

den Zucker gegossen. Hat es Eile, so wird ein kleiner Messerspitz voll gestossenen Safran unter den Zucker gemischt. Wer das Eis lieber wohlschmeckend als die Schönheit will, der reibe die Pomeranzen, an einem feinen Reibeisen anstatt am Zucker ab, das Eis wird dadurch weniger glatt aber kräftiger und wohlschmeckender.

### Citronen-Eis auch mit Arrak.

Dieses hat eine hellere gelbe Farbe, wird aber eben so gemacht, und ist schön und gut, um grosse Zeltchen davon auf die Torten aufzutragen. Statt Citronensaft kann Arrak dazu genommen werden, es wird dann das Citroneneis angenehmer in Geschmack, besonders zu Bröseln- oder Zwibacktorten.

### Blaues Eis.

Dieses Eis wird mit Violensaft oder mit Kornblumensaft, oder mit Lakmus, den man aber 2 — 3 Stunden vorher in Wasser weichen muß, zubereitet.

### Rothes Eis.

Entsteht durch den in den Haushaltungs-Sachen angezeigten Erbsigsaft, oder Hohlbeer-Saft, welcher noch angenehmer schmeckt, und Zucker nebst einem halben Eyerklar. An jedes Eis, zu welchem etwas Saftiges und Wässeriges zum Färben kommt, darf man nur zum Vierling ein halbes Eyerklar nehmen. Am dunkelsten roth wird dieses, wenn man von dem,

Digitized by Google

oft bey den Sulzen genannten Tournesol, spanischen Flor, in rothen Wein siedet und von dieser Farbe nimmt.

### Zimmt-Eis.

Ist über Mandeltorten, Chocolade- und Brodtorten, Zuckerbröseltorten oder kleines Konfekt sehr hübsch und wohlschmeckend. Hiezu wird ¼ Pfund Zucker mit 2 Loth Zimmt fein gestossen, durchgesiebt, und mit 2 Löffel voll besten Wein, als Malaga, so lange gerührt, bis es dick ist. Es glänzt, wenn es gut getrocknet ist, schmeckt gut und kann auch mit Eyerklar zu Schnee geschlagen werden.

### Grünes Eis.

Soll grünes Eis wie z. B. zu Hobelspänen als Mandeleis zubereitet werden, so muß man die Mandeln schön fein mit dem nachbeschriebenen Spinattoppen stossen, oder nachher den Zucker und Mandeln mit dem grünen Pulver rühren, und nach der zu den Hobelspänen oder Bandstreifen mitgetheilten Art ordnen, angerichtet werden. Wünscht man hingegen grünes Torteneis ohne Mandeln, so wird ein Vierling Zucker mit dem Spinattoppen vermischt und mit Eyerklar gerührt.

### Spinat-Eis.

Drey bis vier Handvoll Spinat wird von den Stielen abgezupft, dann gewaschen und



Digitized by Google

tüchtig in einem meſſingenen Mörſel geſtoſſen. Das Geſtoſſene muß recht feſt durch ein naſſes Tuch in ein meſſingenes Pfännchen gewunden und ausgepreßt werden. Dazu kommt ein halber Eßlöffel voll Zucker, mit welchem es zuſammen ſieden muß, bis ſich der feſtere Spinattheil zu Boden ſetzen will. Iſt dieſes geſchehen, dann wird alles wieder durch ein reines Tuch gewunden, und das, was im Tuch bleibt, wird herausgeſchabt und zum Gebrauch verwahrt.

## Spinat-Pulver zur Aufbewahrung als grüne Farbe für jedes Backwerk.

Der Spinat wird hiezu geklaubt, die Stiele von den Blättern gebrochen, die Blätter gewaſchen, und dann im Mörſer zu Brey geſtoſſen. Dieſer Brey wird durch ein reines Tuch gepreßt und gewunden, in einem kupfernen oder meſſingenen Geſchirr wird Waſſer und Salz ſiedend gemacht, dann der grüne Saft langſam darein gegoſſen, und ſo läßt man es kochen, bis es gerinnt; dann ſchöpft man mit einem Schaum-Löffel das Grüne in ein Suppenſieb, und von dieſem auf einen reinen Stein, oder ein recht glattes Brett, auf welchem es trocknen muß. Das Getrocknete wird zu Pulver geſtoſſen, und in ein Glas oder Porzellangefäß zugebunden, und an einem trocknen Orte aufbewahrt. Man kann damit alles Backwerck grün färben.

Digitized by Google

## 1. Pomeranzen-Torte.

Es wird ein halbes Pfund zerhackter, gewiegter Butterteig, wie dieser unter der nämlichen Benennung beschrieben worden, oder ein halbes Pfund von dem Zuckerbröselteig, oder den bereits angezeigten Mandelteig gemacht, und auf ein geschmiertes mit Semmelbröseln bestreutes Blech, weil dadurch die Torte leichter vom Blech geht, hergerichtet. Ist nun von dem Teig die grössere Hälfte zum letztenmal in der Dicke eines kleinen Fingers ausgewargelt, so wird dieser recht schön gleich auf das Blech gelegt, das übrige des Teiges mit einer Schüssel zugedeckt, und zu dem Deckel oder Gitter, oder zu einem Rand am Backwerk und Torten aufbewahrt, und folgende Fülle eingelegt. Von 3 süssen Pomeranzen wird die gelbe Schale ganz dünne abgeschält, die eine Hälfte davon nach der Querre, die andere Hälfte mit 4 Loth vom besten Citronat recht fein gewiegt, und dieses alles zugedeckt, damit es nicht ausbricht, zurückgestellt. Nach diesem muß die weisse Haut der Pomeranzen rein abgeschält werden, die Pomeranzen von allem Weissen gereinigt seyn, und eine davon in Würfel, Scheiben oder Schnitze zerschnitten, von welcher die Kerne gethan werden. Hierauf werden 4 Loth feiner Zucker, da die Pomeranzen ohnehin süß sind, mit einem Weingläschen voll frischem, oder mit Rosenwasser in einer messingenen Pfanne geläu-

tert, bis er anfängt ſich zu ſpinnen, zu ziehen und zu kleben, in dieſen werden die Pomeranzenſchnitze und Scheiben oder Würfel nebſt allem Saft und den länglicht geſchnittenen Schalenſchälſe in die Pfanne gelegt, in welcher es einmal mit einem ſilbernen Löffel umgewendet ein wenig kochen muß. Sodann wird das Gekochte mit einem Löffel auf einen Teller herausgeſchöpft, auf welchem es aufgedeckt erkalten muß. Mit den gewiegten Pomeranzen und Citronat wird der Boden des Teigs beſtreut, doch ſo, daß etwas übrig bleibt. Auf dieſes werden die gekochten kalten Pomeranzen mit Allem auf das Eingeſtreute gebracht, und oben herum von dem zurückgelegten Teig ein ſchöner Rand gemacht, und vom übrigen Teig länglich runde Strizel zum Gitter gelegt, oder man ſticht in dem Teig, was ſchöner läßt, Sterne und Blumen aus, das übrig gelaſſene vom Gewiegten wird auf die Pomeranzen geſäet und über dieſe wird ein niedliches Teiggitter, oder die ausgeſtochenen Zierathen ſo aneinander gelegt, daß wenig von dem Gefüllſel hervorſieht. Dieſes Gitter oder die Zierathen überſtreiche mit verklopften Eyern, backe die Torte ſchön gelb, und nach dem Backen verfertige ein ſchönes gelbes Eis mit abgeriebenen Zucker an eine Pomeranze, wie dieſes bey dem Eis gelehrt worden, ſtreue es naß noch mit gewiegten Piſtazien und ziere die Torte, welche ſchön und delikat iſt. Wer mehr Fülle liebt, kann die Pomeranze, deren Schale man zum Eis braucht, mitkochen,

Digitized by Google

muß aber dann ein gutes Loth Zucker mehr nehmen.

## 2. Schwarze, gefüllte Brod-Torte.

Brühe oder siede ein halbes Pfund Mandeln bis sie sich gerne abziehen lassen, dann stosse sie mit einem verklopften Eis recht fein, daß sie nicht ölig werden. Ist das geschehen, dann thue ein halbes Pfund geriebenen, fein gesiebten, feinen Zucker, ferner ein halb Loth fein gestossenen Zimmt, eben so viel Nägeln, die Schale von einer grossen Citrone, die am Reibeisen leicht abgerieben werden muß, so wie die Schale von einer frischen Pomeranze dazu. Verklopfe nun in einem Topf 8 ganze Eyer und 8 Dotter recht stark, giesse das Verklopfte daran und rühre dieses eine Stunde recht stark, immer nach einer Seite. Am vorigen Tag schon müssen 4 Loth schwarze Brodrinde auf einem Ofen oder in der Röhre langsam gedörrt, fein gestossen und gesiebt seyn, und von diesen Brodpulver 3 Loth auf die Seite gethan werden. In der Zeit, während welcher die Torte gerührt wird, muß die Tortenform mit guter frischer Butter geschmiert und mit dem schwarzen Brod, was von den 3 Loth übrig ist, ausgestreut werden. Ist die Form dergestalt hergerichtet, dann wird zu dem Gerührten 2 Loth fein gewiegte Pomeranzenschale, mit welcher eben so viel Citronat gewiegt worden, hinzugethan, und der Saft von der hellen Pomeranze dazu gedrückt, und die fein gesiebte 3 Loth

Digitized by Google

Brodrinde langsam dazu gerührt, das Gerührte wird nun eingefüllt, und in langsamer Hitze entweder im Backofen, oder wie in den Vorkenntnissen gezeigt, in einer geheitzten Bratröhre auf einen Dreyfuß gestellt, gebacken. Während dem Backen muß die Form langsam gedreht werden, damit die Torte auf jeder Seite schön ausgebacken wird, nachdem aber muß die Thüre am Ofen oder an der Röhre plötzlich wieder, damit die Torte, im Fall sie noch im Aufgehen ist, nicht einfalle, geschlossen werden. Um zu probiren ob sie gebacken ist, nimmt man ein Schwefelholz, woran der Schwefel abgebrochen, spitzt es, und stoßt damit schnell in die Torte, hängt nichts Teigiges beym Herausziehen daran, so ist die Torte fertig, befindet sich aber Teig an den Hölzchen, dann muß die Torte noch ein wenig gebacken werden. Ist sie gebacken, dann decke auf die Torte erst weisses Papier und auf dieses einen Teller, und stürze sie ganz darauf, so muß sie kalten, dann wird sie wieder auf ein reines, dickes Papier gestürzt, die obere Rinde abgeschnitten, nach diesem werden eingemachte Weichseln auf die Torte gelegt, der Deckel kommt dann wieder darauf. Inzwischen wird rothes, weisses oder gelbes Eis angerührt, die kalt gewordene Torte damit überstrichen, auf dem Papier auf einen warmen Ofen, oder in eine nicht mehr heisse Bratröhre zum Trocknen gestellt. An den Einschnitt am Rand des abgeschnittenen Deckels muß ein Reif von dem Eis darüber gemacht, und dieser dadurch un-

Digitized by Google

sichtbar werden. Soll die Torte ohne Eingemachtes verfertigt und recht schwarz werden, dann kann man von gutem feinen Chocolade ein halbes Loth reiben, und vor dem Einfüllen dazu mischen; will man sie schwarz und grün haben, dann muß man, bis die Torte gebacken, wozu sie gewöhnlich eine Stunde braucht, einen Vierling abgesottener und abgezogener Mandeln mit Spinatsaft gestossener Mandeln, oder so viel in frisches Wasser gelegte und abgezogene Pistazien nehmen, diese mit Spinattoppen stossen, mit 3 ganze Eyer und 5 Eyergelb nebst einem Vierling Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine Stunde recht nach einer Seite rühren, und 2 Loth recht grünen, fein gewiegten Citronat dazu thun. In der Form muß dann auf ein feuchtes Tuch die Torte gestellt werden, oder 2 Blech ineinander gestellt werden, und die gebackene Torte darauf, daß unten die Torte nicht zu viel Hitze hat. Ist nun die obere Rinde abgeschnitten, und das Grüne vollkommen fertig, so wird es aufgegossen und die Torte noch einmal auf einen Dreyfuß gebacken, nach dem Backen ein rothes, gelbes oder weisses Eis darauf gemacht, dieses schön getrocknet und auf einem hübsch ausgeschnittenen Papier zu Tische gegeben. Die mit weissem Eis überzogene Torte sieht besonders schön aus, wenn sie mit eingemachten Früchten oder grünen Citronenlaub ausgeziert ist.

Anmerkung. Zu jeder Torte, welche recht leicht werden soll, darf vor dem Einfüllen ein kleiner Messerspitz voll

gereinigte Potasche gerührt werden. Dieses ist unschädlich, und gibt der Torte, weil sie dann schön aufgeht, ein volleres Ansehen.

### 3. Torten von Haselnüsse.

Haselnüsse haben nicht nur einen angenehmen Geschmack, sondern es können auch zugleich für Landbewohner die theuern Mandeln erspart werden, daher wird hier die Zubereitungsart der Torten von Haselnüssen mitgetheilt. Aus vollkommen reifen Haselnüssen werden alle Kerne, aber möglichst ganz, herausgenommen, und hierauf insgesammt in eine Bratröhre gethan, bis sich die braune Haut oder innere Schale gern abziehen läßt. Sind alle Kerne rein abgezogen, so werden sie aus frischem Wasser gewaschen, die etwa noch daran klebende Haut davon gethan, in einem reinen Tuche getrocknet, und der Bedarf zu folgender Torte abgewogen. Ein halbes Pfund von den so hergerichteten Kernen wird in einen messingenen Mörsel auf 2—3 mal mit einem Löffel voll von einem verklopften Ey, oder mit einem Löffel voll Rosen- oder Pomeranzenblüthe-Wasser recht fein gestossen, bey welchem Stossen aber anfänglich ein Tuch über den Rand des Mörsels gelegt wird, weil die Kerne sonst herausspringen, sind diese Kerne insgesammt recht fein gestossen, und öfters während dem Stossen mit einem silbernen Löffel umgerührt worden, dann werden sie in eine Schüssel gethan, und 7 ganze Eyer nebst 5 Eyerdotter dazu gethan, und recht miteinander verklopft. Eine Stunde lang muß dieses immer nach einer

Seite, ſchnell und anhaltend gerührt, nach halbſtündigem Rühren die von einer ſchönen Citrone am Reibeiſen abgeriebenen Schale beygefügt und mitgerührt werden. Hierauf wird eine Tortenform mit guter Butter dick beſchmiert, mit Semmelbröſeln und gewiegten kandirten Pomeranzenſchalen ausgeſtreut, und ein Meſſerſpitz voll gereinigte Potaſche und 2 Loth getrocknete geſiebte Semmelbröſeln unter den Teig gerührt, unter den Teig können 2 Loth gewiegte Citronat und Pomeranzenſchalen gethan werden, dann wird ſogleich damit die Form nur 3 Theile hoch eingefüllt, die Torte aber, wie alle gerührte Sachen langſam gebacken.

### 4. Haſelnuß-Torten mit Butterteig.

Guter Butterteig wird dünn ausgewargelt, ein flaches Blech, auf welches ein Tortenreif geſtellt werden kann, damit belegt, der Boden des Teigs leicht mit eingemachten Johannes- oder Hohlbeeren, Hagenbutzen überſtrichen, in deren Ermanglung mit durchgetriebenem Zwetſchkenmus, dann gieſſe den obigen Haſelnußteig darauf, nun wird die Torte ſchön langſam gebacken, und beyde Tortenarten mit Zeltchen von Eis oder nur mit einem Gitter überlegt, oder die Zierathen werden mit Zucker aufgeſiebt. Iſt die Torte erſter Art und in einer Türkenbundform gebacken, dann werden die Stiele eines Blumenſtrauſſes mit einem Papier umwunden, und der Strauß in die Oeffnung hineingeſteckt. Iſt die Torte, wie öfters angegeben worden, ob ſie gehörig ausgebacken

Digitized by Google

worden, probirt, dann muß man sie gleich mit Vorsicht aus der Form nehmen, auf die im Türkenbund oder Gogelhopfform gebackene Torte wird ein Teller gedeckt, auf welchen ein reines Papier liegt, und die Torte langsam darauf umgestürzt. Die in großen eigentlichen Tortenformen gebackenen Torten müssen auf ein ganz ebenes, reines, mit Papier belegtes Blech gestürzt werden. Von dieser mit Butterteig eingegossenen Art wird der Rand am Blech abgenommen und die Torte auf ein reines Tortenblech gelegt, damit sie eben liegt. Nie darf ein solches Backwerk vor dem Gebrauch in die Kälte, sondern es muß immer in ein warmes Zimmer oder an einen warmen Platz gestellt werden.

### 5. Mandel-Torte mit Pistazien.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden mit verklopften Eyern, wie vorhin gezeigt, gestossen, und im Stossen, damit sie alle recht gleich und fein werden, oft umgewendet. Dann wird ein halbes Pfund schöner Zucker gerieben und fein gesiebt, und beydes zusammengemengt; sodann aber 8 ganze Eyer nach abgelöstem Hahnentritte, oder den Vögeln in eine Schüssel nebst 8 Eyergelb recht verklopft, Zucker und Mandeln dazu gethan, und so schnell wie möglich eine Stunde lang gerührt. Ist der Teig dick, dann kommen 6 Loth abgezogene länglicht recht zart geschnittene Pistazien, und 4 Loth ebenso geschnittene Pomeranzenschalen nebst der abge-

riebenen Schale einer Citrone dazu. Hierauf wird eine Torten- oder Gogelhopfform mit der besten Butter geschmiert mit Semmelbröseln ausgestreut, die Torte nur so hoch, daß ein Theil der Form leer bleibt, eingefüllt und langsam gebacken. Wer Pistazien liebt, kann blos diese mit Spinattoppen, damit sie recht grün werden, stossen, und statt der Pomeranzen nur das ganz Grüne, von 2 Loth Citronat dafür ohne Pomeranzenschalen, wiegen und dazu thun. Die Pistazientorte gehört zu den feinern Torten, muß aber auch mit gelben, rothen, weissen oder allen diesen farbigen Eisarten mit Beobachtung der angenehmen Farbenvertheilung und mit eingemachten Früchten ausgeputzt werden.

## 6. Geläuterte Mandel-Torte mit Pomeranzen.

Drey Vierling Mandeln werden gesotten und abgezogen, und mit zwey verklopften Eyern in einem messingenen Mörsel fein gestossen, während dem Stossen aber oft umgewendet, damit sie alle gleich fein werden. Dann thut man ein Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas frisches und für 3 Kreutzer Pomeranzenblüthe-Wasser dazu, läutert den Zucker, wie oben gezeigt, und schäumt ihn nebenbey rein ab. Ist er fertig, dann gießt man ihn in eine reine grosse Schüssel, rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel so lange, bis er abgekühlt ist, und thut nach diesem die gestossenen Mandeln dazu, schlägt 7 kleine ganze Eyer, und 7 Eyergelb nebst der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer großen

Digitized by Google

süssen Pomeranze daran, und drückt den Saft der Pomeranze durch einen Seiher hinzu. Ist alles recht gut aneinander verrührt, dann wird es, wie andere Torten, in eine, mit Butter ausgeschmierte, und mit Semmelbröseln bestreute Tortenform gefüllt und langsam gebacken. Auch diese Torte kann man mit Eis und kandirten Früchten zieren. Diese geläuterte Mandeltorte ist saftiger als andere Mandeltorten-Arten.

## 7. Bisquit-Torte mit Johannesbeeren.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 7 ganzen Eyern und 7 Eyerdotter, welche tüchtig verklopft wurden, in einer grossen Schüssel eine halbe Stunde lang stark und schnell nach einer Seite gerührt, bis das Gerührte recht dick ist. In der letzten Viertelstunde des Rührens wird die Schale von einer gelben, am Reibeisen abgeriebenen, Citrone hinzugerührt, während dessen muß eine Torten- oder Gogelhopf-Form mit Butter geschmiert, und anstatt mit Semmelbröseln mit fein gewiegten, kandirten Pomeranzenschalen und abgezogenen, gewiegten Mandeln ausgestreut werden. Ist dieses geschehen, dann wird ein Viertelpfund vom feinsten Mehl oder Stärkmehl, welches aber vorher etwas getrocknet seyn muß, durch einen Seiher langsam an den Teig gerührt, und ist alles Mehl dergestalt hineingerührt, daß man nichts mehr davon sieht, so wird die Form mit dem Tortenteig halb voll eingegossen, trockne eingemachte Johannesbeere

Digitized by Google

oder auch etwas Hohlbeere leicht auf den Teig gelegt, der übrige Theil darüber gegossen, und die Torte langsam und unter Beobachtung der oft angezogenen Vorsichtsmaßregeln gebacken. Geziert wird diese Torte mit fein kandirten geschnittenen Pomeranzen, die als Bögen schön ineinander am Rand der gebackenen Torte, nach dem Backen eingesteckt werden, und dazwischen, oder auch ohne diese Bögen, Zierathen von gesiebtem Zucker, die durch einen Federkiel oder zusammengerolltes Papier am besten aufgestreut werden können, auf der Torte angebracht. Die Johannesbeeren können auch weg bleiben, dann ist es eine gewöhnliche Bisquittorte.

## 8. Englische Mark-Torte.

Ein halb Pfund recht schönes Ochsenmark wird über Nacht in vollkommen frisches Wasser gelegt, oder wenn es die Zeit nicht so lange erlaubt, wenigstens 2 Stunden gewässert, und noch einmal gewaschen, damit alles Rothe sich herauszieht, dann wird das Mark sorgfältig aus dem Wasser gedrückt, vorsichtig durchgesehen, damit ja kein Splitter und auch nichts Hautiges, Unreines, dabey ist, und fein gewiegt. Bis dieses geschieht, wird ein Vierling Karolinen-Reis geklaubt, heiß gewaschen, in einen Tiegel gethan, ein halbes Glas heisser Wein oder Wasser daran gegossen, und der Reis auf Kohlen dergestalt gequellt, daß er zwar weich werden, dennoch aber ganz bleiben kann; dann wird er

Digitized by Google

in einen Seiher gegossen, und bis er ablauft, das fein gewiegte Mark in eine Schüssel gethan, die Schale von einer Citrone am Reibeisen abgerieben, mit dem Mark recht verrührt, und 8 Eyergelb nebst 6 Loth gestossenen, gesiebten Zucker nach und nach dazugerührt. Ist dieses recht wie Schaum verrührt, dann kommt ein halb Loth frisch gestossener Zimmt, und 4 Loth feines Mehl nebst ein wenig Salz dazu; zuletzt aber wird der Reis noch mitgerührt, und dann, wenn alles wohl gerührt ist, dieser Tortenteig in eine, mit Butter bestrichene und mit Mandeln ausgestreuter Form gefüllt und gebacken. Es kann aber auch eine flache Form, mit Butterteig ausgelegt, der Teig eingestossen, und so schön und rösch gebacken werden. Diese Torte muß jedesmal dick mit Zimmt und Zucker bestreut, noch warm zu Tisch kommen, und warm gegessen werden. Wer den Geschmack der Vanille mehr liebt, kann die Citrone, den Zimmt und das Salz weglassen, für einige Kreutzer Vanille mit dem Zucker recht zart stossen, dann zusammen sieben und mit dem Mark sogleich abrühren.

Anmerkung. Die Torte dient auch als Auflauf zur Zwischen-Speise.

## 9. Chocolade-Torte.

Rühre einen Vierling Butter recht schaumig, schlage nach und nach 6 Eyergelb darein, und schlage von 3 Eyerklar einen Schnee, stelle ihn zurück, rühre hierauf einen Vierling Zucker,

Digitized by Google

an welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden, und 12 Loth neue abgewischte, mit etwas von einem Ey abgestossene Mandeln, eine halbe Stunde lang, mit dem Butter, an dieses thue ein halb Loth Zimmt oder nur etwas mit dem Zucker abgestossene und durchgesiebte Vanille. Alles dieses wird mit der Butter noch recht abgerührt; sodann werden 2 — 3 Oblaten auf einander geklebt, die Tortenform damit ausgelegt, 4 Loth geriebene Chocolade nun dazu gemischt, nebst dem Schnee die Torte eingefüllt, recht langsam gebacken, und mit weissem, rothen, gelben oder sonst beliebigem Eis ausgeziert.

## 10. Melonen-Torte.

Mache einen schönen Butterteig, und ist dieser ganz fertig, so belege, wenn er ausgewällt ist, ein Tortenblech mit einem Rand damit. Die Melone zu dieser Torte muß nicht nur sehr reif, sondern 4 — 5 Tage an einem Band in die Sonne gehangen haben, daß sie überreif wird, dann schäle sie, kerne sie aus und schneide sie wie Aepfel recht fein. Das Geschnittene koche mit gutem, weissen Wein, einem Stück Zimmt und Zucker zu einem dicken Brey, dann rühre es durch einen Durchschlagseiher und lasse es erkalten. Ist die Melone mittler Grösse, so stosse 3 ganze Zwieback fein, rühre sie an den erkalteten Brey, thue den ganzen Zimmt weg und frisch gestossenen dazu, fülle den Brey in

Digitized by Google

den Teig, mache einen Deckel darauf oder Gitter, bestreiche es mit Eyergelb, streue ihn mit Zucker und lasse ihn langsam backen.

Anmerkung. Bequem und geschwinder wird sie gemacht, wenn die Melone in Finger lange und Finger dicke Schnitze geschnitten wird, dann wird sie in ein tiefes Teller gelegt, mit Wein, der mit Zucker und Zimmt dick eingekocht ist, heiß übergossen. So bleibt sie einige Stunden stehen, dann lege in den geordneten Butter-Teig die Melonenschnitze schön hinein, streue gestossenen Zimmt und Nelken darauf und backe die Torte mit Zucker und Zimmt bestreut; warm wird sie dann zu Tische gegeben. — Diese Art Torte ist gut und bald gemacht.

## 11. Torte von rothen Rüben.

Es wird zuerst ein guter Butterteig nach Belieben gemacht, dann werden von den dunkelsten rothen Rüben, welche in Scheiben geschnitten und diese mit Wein, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz, zu einem dicken Brey verkocht. Ist das Mus erkaltet, so wird es in den, in ein Tortenblech mit einem Rand ausgewargelt und geordneten Butterteig gethan, ein Gitter oder Deckel darauf vom Teig gemacht, der Deckel oder das Gitter wird mit Eyergelb bestrichen, mit Zucker überstreut und langsam gebacken. Das Gitter oder Deckel kann nach Belieben mit Eis geziert und Zucker oder gewiegte Citronat-Pistazien darauf gestreut werden.

## 12. Torte von Zwieback.

Ein halbes Pfund recht frisches Schmalz wird mit der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer ganzen Citrone zu Schaum verrührt,

Digitized by Google

5 Eyer, welche vorher in einem warmen Waſſer gelegen haben, eines nach dem andern dazu gerührt und zu dieſen wird noch ein Eyergelb und ein Vierling Zucker gethan, und alles zuſammen im Ganzen faſt eine Stunde verrührt; ſpäter kommen 9 Loth vom feinſten Mehl und ein Vierling geſtoſſener und geſiebter Zwieback dazu. Iſt alles zuſammen gerührt, ſo kann man, wenn es friſche Johannesbeeren gibt, eine untere Kaffeeſchale voll, eine Stunde vorher abzupfen, dick mit Zucker einſtreuen, in dem Zucker ausdünſten und abkühlen laſſen, und dann ohne den Saft daran unter die Hälfte des Teiges rühren; hat man aber keine friſchen, reifen Beere, ſo richte man eine Gogelhopf- oder Tortenform mit Butter ausgeſchmiert und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, her, fülle den Teig, wenn er recht leicht und dick gerührt iſt, halb hinein, lege eingemachte Johannesbeere dazwiſchen, fülle die kleine Hälfte des Teigs darauf, doch ſo, daß die Form nicht zu voll werde, und backe die Torte ſchön langſam. Man kann auch ohne die Johannesbeere dieſe Torte machen, dann iſt ſie aber trocken und nicht ſo ſchön. Gleich nach dem Backen muß ſie mit Zucker und Zimmt überſtreut werden, dann iſt ſie ſehr gut und ſchmeckt wie Mandeltorte.

Man kann auch ſtatt Johannesbeeren viel Zimmt unter den Teig miſchen, und ihn auch in kleine Formen füllen.



Digitized by Google

## 13. Linzer-Torte.

Ein Vierling Zucker wird fein gestossen oder zerrieben, gesiebt, das im Sieb zurückgebliebene Grobe immer wieder gestossen, bis alles durch das Sieb gelaufen ist. Ein Vierling Mandeln wird hierauf nur mit einem Tuch abgerieben und auch gestossen, dann ein halbes Pfund Butter fein geschnitzelt, ½ Loth frisch gestossener Zimmt, ein Quint Nelken, gleichfalls frisch gestossen und dazu gethan und nebst ½ Pfund Mehl, 6 Eyergelb, 4 Loth kandirte, fein gewiegte Pomeranzenschalen sammt der am Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Citrone recht untereinander gemacht, und wie ein Teig gewürgt. Die grössere Hälfte des Teiges wird zu einem Finger dicken Boden auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett gewargelt, und dieses auf ein mit Butter beschmiertes und Mehl überstreutes Blech gelegt. Dieser Boden muß mit Johannesbeeren oder Hohlbeeren überlegt werden, vom übrigen Teig aber auf das Eingemachte ein Gitter gelegt und neben herum ein runder Teigreif als Einfassung gelegt werden. Das Gitterwerk wird mit einem verklopften Eyerweiß mit einem Pinsel bestrichen, mit Zucker überstreut und sodann gebacken.

## 14. Französische Torte.

Diese Tortenart ist kostbar und theuer, daher wird in dieser Vorschrift nur das Maas der Bestandtheile zu einer kleinen Torte gegeben.

Digitized by Google

Von 1½ Vierling Butter und dem übrigen bereits beschriebenen Zugehör zum Butterteig, welcher zu Torten verwendet wird, macht man Butterteig, ist er gehörig bearbeitet, so werden drey runde gleich grosse Plätze davon gewargelt, diese auf drey mit Butter geschmierte Bleche, nachdem einigemal in den Teig mit einem spitzigen Messer gestochen worden, ohne sie zu bestreichen, gebacken. Dann macht man den zweyten Teig von einem halben Pf. Mehl, einem Vierling gesiebten Zucker, einem Ey grossen Stück frischer Butter, und mit einer im Reibeisen abgeriebenen Schale von einer halben schön gelben Citrone. So wie der Teig angemacht ist, wird er auch auf Mehl ausgewargelt in drey Plätze dünner wie die ersten gemacht, jeder derselben wird ebenfalls auf ein besonderes mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und in jeder mit einem Messer 6 bis 8 mal gestochen, weil dieses das Aufwerfen des Teiges zu Blasen verhindert: diese Plätze werden dann wie die vorigen im Backofen schön gelb gebacken. Diese 6 Plätze bleiben über Nacht, damit sie weich werden, liegen, am andern Tag erst wird ein solcher Platz von Butterteig auf ein rundes Blech ohne Reif gelegt, und mit eingemachten Hohlbeeren überstrichen, dann wird ein anderer Platz von Zuckerteig darauf gelegt, und diesen mit eingemachten Hagenbutzenmark, Hiefen, Hetschbetsch in Bayern genannt, überstrichen. Auf diesen kommt abermals ein Platz von Butterteig

und wird mit eingemachten Kirschen überlegt, und mit einem Zuckerplatz überdeckt, auf diesen werden eingemachte Aprikosen gethan, und auf diese ein Butterteigplatz gelegt, der mit eingemachten Johannesbeeren überstrichen wird. Nun kommt über diese der letzte Zuckerboden, er wird mit der Hand darauf gedrückt, damit alle Plätze fest und gleich liegen; neben herum schneidet man mit einem scharfen Messer alle Ecken weg, damit alle Plätze gleich rund werden, und nun wird folgender Ueberzug gemacht. Man nehme 12 Loth vom feinsten Zucker, stoßt und siebt ihn recht fein, schlage das Weisse von einem frischen Ey zu Schnee, drücke einige Tropfen Citronensaft durch einen Seiher dazu, und rühre alles zusammen eine gute Viertelstunde anhaltend und schnell. Mit diesem Eis, welches wohl dick seyn muß, damit es hält, wird die ganze Torte überzogen, oben und neben herum muß sie schneeweiß wie eingewickelt aussehen. Mit eingemachten Früchten, mit farbigen Eiszierathen und am Rande mit eingemachten Früchten, welche kurze Stiele haben, oder mit kleinen Backereyen, als Mandelkränze, oder mit kandirten Pomeranzenbögen kann diese Torte geputzt oder das Eis in verschiedenen Farben und Figuren aufgetragen werden. Einige Tage kann man diese Torte aufbewahren, und in Ermanglung verschiedener eingemachten Früchten auch blos mit eingemachten Hohlbeeren oder Hagenbutzen machen.

Digitized by Google

## 15. Aprikosen-Torte.

Zu diesen Torten wähle man einen von jenen Teigarten, welche am Anfange der Tortenvorschriften aufgeführt stehen, beyde sind angenehmer als Butterteig. Nimmt man frische Aprikosen statt den Eingemachten, so ist es nöthig die Aprikosen erst voneinander zu schneiden. Von einem halben Pfund Zucker wird die Torte für 6 Personen groß genug, und das nämliche Gewicht des Zuckers müssen auch die ausgesteinten Aprikosen haben, doch können auch mehr dazu genommen werden. Der Zucker wird mit einem Schoppenglas oder den vierten Theil einer Maas kalten Wassers geläutert, ist dieses geschehen, dann legt man erst die Aprikosen in den Zucker, wendet diese mit einem silbernen Löffel um, daß sie auf beyden Seiten weich werden, kocht dazu die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben schönen Citrone. Die aufgeklopften, ausgelösten, mit heissem Wasser gewaschenen innern Aprikosenkerne stoßt man vorher schon mit ein wenig Rosenwasser recht fein, und kocht sie ebenfalls mit. In ein mit der besten Butter nur leicht geschmiertes Randblech legt man den beliebigen Mandel- oder Bröselteig, oder den gewiegten Butterteig, während dem werden die Aprikosen, die, sobald sie weich sind, und die Soos daran dick eingekocht ist, dazu hergerichtet und erkaltet seyn müssen, auf den Teig gelegt, und darüber der Guß, wozu schon alles hergerichtet seyn muß, gemacht.

Digitized by Google

Hiezu werden 6 Loth geschälte, und mit süssem Rahm nicht sehr fein abgestossene Mandeln mit einem Eßlöffel voll Zucker, einem Kaffeelöffel voll frisch gestossenen Zimmt und 2 Loth gestossenen Zwiebeln, recht zusammengerichtet, auf die Aprikosen in der Torte herumgestrichen, dünn geschnittene beste Butter oben aufgelegt. So wird die Torte in nicht zu schneller Hitze gebacken, und dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Nimmt man aber Mandelteig oder Bröselteig, so kann der Guß wegbleiben, und anstatt diesem ein Gitter darauf gemacht werden, dieses wird sodann mit Eyer bestrichen und gebacken, dann mit Zucker bestreut, und noch einmal in Ofen gestellt, damit es wie glasirt aussieht. Es kann aber auch mit Eis geziert werden.

## 16. Weichsel-Torte.

Zu dieser muß ein guter Butterteig bereitet, ein Randblech mit ein wenig Butter beschmiert, der Teig dünn ausgewargelt, und das Blech schön damit belegt werden. Zu der Fülle dieser Torte werden schöne Weichseln abgezupft, und in den Teig, jedoch kurz vorher erst, ehe man den Guß darauf bringt, gelegt werden. Noch besser ist es, wenn man schon den Abend oder einige Stunden vorher die Weichseln aussteint, diese mit Zucker und frisch gestossenem Zimmt bestreut. Zum Guß werden, wenn es eine große Torte ist, 14 Loth Mandeln abgesotten, abgezogen, und mit ein wenig Eyergelb

Digitized by Google

oft umgewendet, gestossen, damit sie alle schön gleich werden. Jetzt werden 4 Loth der besten Butter recht verrührt, die gestossenen Mandeln dazu, nebst ½ Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Loth gestossenen Zimmt, 15—20 gestossenen Nelken, und die am Reibeisen geriebene Schale von einer Citrone oder Pomeranze dazu gethan. Dieses alles wird mit 10—12 verklopften, von dem Hahnentritt oder Vögelein gereinigten frischen Eyern eine halbe Stunde gerührt, zuletzt 2 Loth gewiegte kandirte Pomeranzenschale und 2 Loth Citronat, nebst 3 Loth getrockneter, gestossener, gesiebter schwarzer Brodrinde, oder 3 Loth gestossener, gesiebter Zwieback daran gerührt. Ist dieses geschehen, dann werden die Weichseln aus dem Saft, in welchem sie liegen, heraus gethan, der Boden des hergerichteten Tortenteigs damit belegt, der Saft aber unter den Gußteig gerührt, sodann wird der Guß auf die Torte gegossen, und sogleich in langsamer Hitze gebacken.

Anmerkung. Wer den Butterteig nicht liebt, kann den Gußteig in eine mit Butter bestrichene, mit Brod und Zwiebackbröseln ausgestreuten Torten oder Gogelhopf-Form füllen und backen, dann müssen aber die Weichseln unter den Gußteig gemischt werden. Mit Zucker und Zimmt bestreut, wird er sodann zu Tische gegeben. — Soll diese Torte recht gut werden, so kann, jedoch nur alsdann, wenn man sie im Butterteig füllet, das Brod oder der Zwieback wegbleiben. In einer Form gefüllet, muß hingegen immer Brod oder Semmelbröseln oder Zwieback dabey seyn, sonst geht es nicht im Ganzen, sondern nur stückweise aus der Form. Man kann auch die Weichseln in einer messingenen Pfanne mit dem Saft einkochen, auskühlen lassen, und dann anstatt den frischen Weichseln, wie es angegeben ist, einstreichen.

Digitized by Google

## 17. Weichsel-Torte geringerer Art.

Schwarze Brodrinde wird gerieben und gesiebt, und vorher auf dem Ofen oder in der Bratröhre gedörrt, gestossen und gesiebt, und hierauf mit Wein angefeuchtet. Während dem werden Weichseln ausgesteint, mit Zucker, Zimmt und Nelken eingestreut, oder es werden auch nur schöne Weichseln von den Stielen gezupft, dann wird ein wenig Citronenschale gewiegt, an das aufgeweichte Brod gethan, und dieses Brod nebst 2 Eßlöffel voll Zucker und Gewürz (wenn es ganze Weichseln sind) mit 6 oder 8 Eyer, je nachdem es viel oder wenig Brod ist, angerührt. Auf 6 Eyer wird ein Vierling Brodbröseln gerechnet. Ist das Brod recht verrührt, so werden die Weichseln sammt dem Saft daran gerührt, hat man aber ganze Weichseln, so dürfen 6 Löffel voll guter dicker Rahm an das Brod und die Eyer gerührt werden. Dieses Angerührte wird in eine mit Butter geschmierte und mit schwarzen Brodbröseln bestreute Torten oder Gogelhopf-Form dergestalt eingefüllt, daß, wie immer der dritte Theil unangefüllt bleibt. So wird die Torte langsam gebacken, gleich nach dem Backen vorsichtig gestürzt, und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Anmerkung. Ohne Butterteig verfertigte Weichsel-Torte kann in kleinen Tortenformen wohl gebacken werden, und ist niedlich verziert, zur Veränderung aufzustellen.

Digitized by Google

## 18. Münchner Kirschen-Torte.

Zu einer Torte für vier Personen verklopfe 5 von den Vögeln gereinigte Eyer, mische dann mit diesen einen Vierling gesiebten Zucker, und die am Reibeisen abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, und rühre diese zusammen eine gute halbe Stunde schnell und anhaltend immer nach einer Seite. In der Zeit werden ½ Pfund Kirschen abgezupft, ¼ Pfund Zwieback gestossen und gesiebt, oder so viel Semmelbröseln von schönen Semmeln hergerichtet. Ist der Teig schön dick, dann werden erst die Zwieback- oder Semmelbröseln darunter, und mit diesen der Teig noch eine Viertelstunde gerührt, darnach die Kirschen dazu gethan. Sind diese darunter gemischt, so wird der Teig nicht mehr gerührt, sondern sogleich in die mit Butter beschmierten, und mit Semmelbröseln bestreuten Formen gefüllt, und darin gebacken. Wird die Torte in viereckigten Formen gebacken, dann wird sie nach dem Erkalten in Schnitten geschnitten und aufgetragen.

## 19. Citronen-Torte von Mandelteig oder Butterteig.

Zu dieser Torte wird der angezeigte Mandelteig, oder gewiegter Butterteig, oder der Zuckerbröselteig angewendet, das Gefüll aber folgender Weise, jedoch früher als der Teig zubereitet. Auf 6 Gäste rechnet man gewöhnlich 6 Citronen, mithin auf jeden Gast eine,

Digitized by Google

dieſe müſſen ſchön ſeyn, und die Schale wird am Reibeiſen leicht abgerieben, die weiſſe untere Haut wird dann von den Citronen abgezogen, und die Citronen der Länge nach oder in Blatten geſchnitten, daß alles Weiſe und ſämmtliche Kernen vollkommen entfernt ſeyn. Die abgeſchälten Citronen werden über einer Schüſſel, damit kein Saft verloren geht, geſchnitten, und ſogleich dazu ½ Pfund geſiebter Zucker, und eben ſo viel abgezogene, gewiegte, oder zart geſchnittene Mandeln darunter gemiſcht, ½ Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenſchalen, alles gröblicht gewiegt, oder länglicht fein geſchnitten dazu gethan, mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel umgerührt, zugedeckt, und ſo muß es über Nacht ſtehen bleiben. Zu dieſer Fülle nimmt man Mandel- oder Zuckerbröſeln, oder gewiegten Butterteig, das Backblech wird erſt mit Butter beſtrichen, die gröſſere Hälfte des Teigs zwey Meſſerrücken dick ausgewargelt, darauf gelegt, und die Citronen ſammt allem recht eben und gleich darein gethan, der übrige Teig wird dünner gewargelt; aus ihm Sternen, Laubwerk oder Herzen ausgeſtochen, und die Fülle ſo, daß nicht viel heraus ſieht, zugedeckt, oder auch ein Gitter davon gemacht, und mit Eyergelb beſtrichen. Die Torte muß in ſchneller Hitze gebacken werden, iſt ſie fertig, dann wird ſie entweder mit Zucker überſäet, und noch einmal in Ofen gethan, daß ſie glänzt, und nachher mit fein gewiegten Piſtazien die Füllung überſtreut. Auch von dieſer Tortenart können kleinere Torten ge-

Digitized by Google

macht werden, dieſe werden dann in der Größe der untern Kaffeetaſſen ausgewargelt, auf ein flaches mit Butter beſtrichenes Blech gelegt, und wenn die Fülle darauf iſt, der Rand des Teigs umgebogen, und das Gitter oder Zierath darauf gemacht.

Anmerkung. Wenn man bey der Torte Mandelteig hat, ſo werden die Gitter zu langen runden Streifen gebildet, und dann in Gitterform darüber gelegt.

## 20. Aepfel-Compot-Torte.

Erſt wird ein guter Butterteig verfertiget, und hat dieſer ſeine gehörige Zeit geruht, ein Potage- oder Auflaufblech oder ſonſt ein Randblech mit Butter geſchmiert, mit Semmelbröſeln überſtreut, der Teig in Kuchenform eingewargelt, und bis an den Rand hinauf gebogen, dann werden 6 — 8 Borsdorfer (Maſchanzger) Aepfel geſchält, entzwey geſchnitten, und das Kernhaus heraus genommen. In der Zeit aber nehme man in eine meſſingene Pfanne oder Kaſſerol, einen Vierling gebröckelten Zucker, gieſſe den dritten Theil einer Maas Wein, und den vierten Theil einer Maas Waſſer dazu, und laſſe es ſo längere Zeit aufkochen, ſobald es aber nur anfangt zu kochen, thue die fein abgeſchnittene klein gewiegte Schale einer ſchönen, gelben Citrone dazu, und laſſe es mit einem ſilbernen oder neuen Holzlöffel umgerührt kochen; dann legt man die Aepfel dergeſtalt hinein, daß die Stelle des Kernhauſes etwas herausſieht, deckt ſie aber ja nicht mit einem eiſernen, ſon-

Digitized by Google

dern mit einem irdenen Deckel zu, und kocht sie auf schwachen Kohlen, bis die Aepfel weich sind. Nach diesem müssen sie vom Feuer gestellt, aber in der Pfanne noch ein wenig stehen bleiben, jetzt erst legt man die Aepfel und zwar einen nach dem Andern heraus, und auf Porzellanteller, übergießt mit allem was noch in der Pfanne ist die Aepfel, und so müssen sie erkalten. Dann nehme 10 Loth abgezogene Mandeln, 10 Loth fein gesiebten Zucker, die am Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone, und rühre dies mit 4 ganzen Eyern und 4 Dotter, die gereinigt und recht verklopft werden, eine gute halbe Stunde, und schnell nach einer Seite, zuletzt thue 2 Loth fein gewiegte, überzuckerte Pomeranzenschale und 2 Loth Citronat dazu, rühre es nur noch so lange, bis die Aepfel kalt geworden, und auf den Butterteig Finger breit auseinander, dergestalt gelegt werden, daß das Kernhaus heraus nach oben sieht. Auf diese wird nun der umgerührte Guß gefüllt, und die Torte schön vorsichtig und eben gestellt, gebacken.

Anmerkung. Wer keinen Aufguß machen will, der lege die Aepfel, wenn sie kalt sind, blos so in den Teig, streue nur die Citronenschalen, den Citronat, und die Pomeranzenschale nebst ein wenig gewiegten Mandeln darüber, mache ein schönes Gitter, oder einen ausgestochenen Deckel, streiche diesen mit Eyergelb an, und glasire sie nach dem Backen nur mit aufgestreutem Zucker. In Ermanglung der Pomeranzen und des Citronats kann man in Wein gewaschene, geklaubte Weinbeeren und große Rosinen sammt den Citronenschalen einkochen, und diese dick gekocht, wenn sie erkaltet sind, über die Aepfel ausbreiten. Ehe das Gitter oder der Deckel darüber kommt, müssen die Aepfel mit Nelken oder Zimmt bestreut werden.

Digitized by Google

## 21. Birn=Torte.

Schneide von guten Birnen 4, und wenn sie groß sind, 6 Schnitze, lege diese in ein wenig heisses Schmalz oder Butter, und lasse sie etwas verdünsten, und nimm sie dann heraus, daß sie kalt werden. In der Zeit verrühre 3 Eyer und 3 Gelbe mit ½ Kaffeeschale voll Rahm, etwas Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Citrone richte gestossenen Zimmt. Belege mit gutem Butterteig ein Auflauf= oder Randblech bis über den Rand, und in diesen die erkalteten Birnschnitze nicht zu nahe aneinander, dann giesse das Angerührte darüber, streue Zimmt darauf, mache es nicht zu voll, weil der Aufguß stark in die Höhe geht, backe es schön gelb, und bestreue es warm noch mit Zucker und Zimmt. Wer den Guß ergiebiger liebt, kann einen Löffel voll gestossene Mandeln darunter rühren. Stelle es gleich nach dem Backen, wie alle Torten und Backwerke heraus, um es unaufgehalten aus der Form zu thun.

Anmerkung. Wer die Birntorte einfacher machen will, dünste die Birn geschnitzelt, blos mit Zucker in Schmalz und mit Citronenschalen weich, lege diese, wenn sie kalt sind, in den Butterteig, streue frisch gestossenen Zimmt und Nägeln darauf, mache einen Deckel darüber, bestreiche diesen und bestreue ihn vor oder nach dem Backen warm mit Zucker und Zimmt. In jeden Deckel, wenn er nicht mit Zierathen ausgestochen ist, müssen vor dem Backen Löcher mit einem Messer gestochen werden, sonst bekommt der Teig Blasen.

Digitized by Google

## 22. Trauben-Torte.

Auch dazu wird vorerſt ein Butterteig nach Belieben gemacht, und wenn er fertig iſt, in ein mit Butter beſchmiertes und mit Semmel-Bröſeln beſtreutes Blech geordnet. Auf dieſen werden dann abgezupfte, ſüſſe Traubenbeere gethan, in einen Aufguß von Eyer und Rahm, wie bey der Birntorte beſchrieben, gemacht und gebacken, noch warm aber mit Zucker und Zimmt beſtreut.

Anmerkung. Wer den Aufguß ergiebiger und feſter wünſcht, der rühre mit den Eyern 1—3 Löffel voll geſtoſſenen Zwieback und ein Hühnerey groß vergangenen Butter ab, dann iſt der Teig mild und doch kernhafter, man kann auch die Bröſeln von guter Semmel nehmen, nachdem dieſe aufgerieben und das Geriebene geſiebt iſt, dazu verwenden, dann aber muß man es nicht unterlaſſen, Citronen und Zimmt dazu zu rühren, ſonſt würde der Guß ganz unſchmackhaft ſeyn.

## 23. Quitten-Torte.

Kann ebenfalls mit eingemachten, geſchnitzelten Quitten und einen Deckel darüber gemacht werden. Folgende Art iſt jedoch beſſer.

## 24. Quitten-Torte anderer Art.

Hiezu kann man gewiegten, gehackten Butter- oder Blätterteig nehmen. Bis dieſer gemacht iſt, um ihn auf das beſchmierte, geſtreute Blech mit einem Rand zu ordnen, richtet man die Quitte hiezu her. Zu einem halben Pfund

Teig rechnet man 3 — 5 Quitten, ſiedet dieſe erſt ein wenig in Wein und Waſſer, gießt das Waſſer davon, zieht die Haut ab, und ſchneidet 3 — 4 in Schnitze und das Steinige davon, oder zwey weicher geſottene Quitten in kleine Schnitzlein, die andern lege zurück. Nun wird in eine meſſingene Pfanne ein Vierling geſiebter Zucker mit dem vierten Theil einer Maas guten Wein gethan, und die Quitten nebſt der gewiegten, abgeſchälten Schale von einer Citrone dazu, und kocht ſie unter öfterm Wenden mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel ein, bringt ſie dann mit 3 — 4 Loth abgezogene, gewiegte Mandeln und 6 — 7 Loth geklaubte, gewaſchene und abgetrocknete Weinbeere in eine Schüſſel. Jetzt wird der Butterteig hergerichtet und leer gebacken, dann aber werden die zurückgelegten Quitten abgeſchält, ausgeſchabt und durch ein Suppenſieb getrieben. So ſchwer dieſes Quittenmark wiegt, ſo ſchwer wird geſiebter Zucker gewogen und mit einem Weinglas voll Waſſer geläutert, die gewogenen Quitten, 2 Loth fein gewiegter Citronat, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer halben ſchönen Citrone, werden gleichfalls dazu gethan, alles unter einander gerührt, und der Saft von einer Citrone dazu gedrückt, ½ Loth abgezogene, länglicht geſchnittene Mandeln dazu gethan, dieſes alles aber immerwährend umgerührt. Iſt der Saft nun ganz eingekocht, dann wird das erſt gemachte Gefüll in den gebackenen Teig gethan, das letzt gemachte darüber geſtrichen, weiſſes Eis darüber

Digitized by Google

hergethan, und die Torte noch einmal in einer Röhre oder Backofen getrocknet.

Anmerkung. Es können alle Quitten in Wein gesotten, anstatt zweyerley nur einerley Gefüll gemacht werden; zu dem Ende muß man 6—7 Quitten sieden, diese ausziehen, ausschaben, durch ein Haarsieb treiben und zu einem halben Pfund Mark eben so viel Zucker wiegen, diesen mit dem Schnee von 8 Eyerklar und der abgeriebenen Schale einer grossen Citrone recht, und zuletzt das Mark darunter rühren, gestossenen Zimmt daran thun und dann in den nun gebackenen Butterteig einfüllen. Von dem Teig wird ein Deckel ausgestochen, darauf gelegt, mit Eyer bestrichen, und mit Eis überzogen oder nur glasirt.

## 25. Prünellen-Torte, geschälte Zwetschken-Torte.

Hat man frische Zwetschken, so legt man diese in eine Schüssel heisses Wasser, weil man ihnen dann am leichtesten die Haut abziehen, oder sie ganz schälen kann, frische abgeschälte Zwetschken werden nun mit ein wenig Wein, einem Stück Zucker, gestossenen Zimmt und Nelken, dann mit gewiegten Citronenschalen gekocht, bis sie keine Brühe mehr haben; hat man aber getrocknete Prünellen, dann werden sie erst gewaschen, und wenn es ein Pfund ist, mit dem wohlgemessenen vierten Theil einer Maas Wein, einem Stück Zucker mit ganzem Zimmt und Nägeln, Citronenschalen zugesetzt, und wenn sie weich und dick gekocht sind, so werden sie zum Abkühlen auf einen Porzellanteller gethan, das ganze Gewürz beseitiget, und anstatt diesem zu einem Pfund Prünellen ein Quint frisch aber gröblicht gestossener Zimmt gethan. Es können

auch 6 — 8 geſtoſſene Nelken daran geſtoſſen werden, ferner kommen noch hinzu 2 Loth geſchnittene oder gewiegte, abgezogene Mandeln, womit die Prünellen überſtreut werden. Hat man friſche Pomeranzen, dann kann man dieſe gleich am Anfange anſtatt der Citronen mitkochen. Iſt zu dieſer Torte ein gewiegter Butterteig oder Zuckerbröſel- oder Mandelteig fertig gemacht, ſo werden die erkalteten Zwetſchken oder Prünellen darauf herum gelegt, das Gefüll darf jedoch nie zu weit hinaus gelegt werden, beſonders wenn die Torte ohne Rand gemacht wird. Ueber das Gefüll wird ein Gitter oder ein Deckel nach Belieben gemacht, oder wer die Torte mit Blätterteig machen will, und ein Randblech oder ein Blechreif hat, der kann einen Guß mit 2 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geſiebte Semmelbröſeln, oder geſtoſſenen und geſiebten Zwieback, von 2 Eyer und 2 Eyerdotter nebſt 2 Loth geſtoſſenen Mandeln machen, dieſe ſchön dick rühren, über die Prünellen gieſſen, und nach dem Backen die Torte mit geſtoſſenen Zimmt und Zucker überſtreuen.

### 26. Crême-Torte von verſchiedenen Farben.

Drey von den ſogenannten Vögeln gereinigte Eyer werden recht verklopft, und an das Verklopfte die am Reibeiſen von einer halben Citrone abgeriebene Schale nebſt einen Vierling fein geſiebten Zucker gethan, und wie zu einer

Bisquittorte mit einem Schaumbeſen oder Kochlöffel recht dick und ſchnell zum Schaum eine gute halbe Stunde lang gerührt, dann werden 6 Loth ausgetrocknetes Stärke- oder des feinſten Mehls durch einen Seiher daran gerührt und 3 Theile daraus gemacht. Der eine wird, wie er iſt, in ein flaches, rundes, mit Butter geſchmiertes Blech oder in eine Papierform gefüllt, dieſe auf ein Blech geſtellt und langſam gebacken. Der zweyte Theil des Teiges wird mit 1 — 2 Loth geriebener Chocolade gemiſcht, eben ſo eingefüllt und auch langſam gebacken. Unter den dritten Theil miſcht man von den bey den Torteneis angezeigten Spinattoppen um ihn grün zu färben, füllt ihn ein und backt ihn allein, wie die zwey vorhergehenden Theile, jeden beſonders. Sind alle fertig, ſo wird der im Blech gebackene Theil gleich herausgenommen, eben ſo der in der leicht geſchmierten Papierform gebacken, welche vollkommen erkalten müſſen. Während dieſes geſchieht, wird folgender Crême gemacht: Siede den vierten Theil einer Maas Rahm mit einem Stück Vanille, oder thue am Zucker geſtoſſener und geſiebter Vanille an 4 — 5 Eyerdotter, und ſind dieſe recht verrührt, ſo rühre den Rahm daran, und fahre mit dem beſtändigen Umrühren auf ſchwacher Glut ſo lange fort, bis es dick iſt, doch darf es weder überwallen noch kochen, nach dieſem wird der Crême auf Porzellan angerichtet, auf welchem er kalt werden muß. Inzwiſchen ſchmiere ein Potagen- oder ein Aufzugblech oder auch eine

Digitized by Google

kupferne schöne Form mit beſter Butter, und ſtreue ſie mit Zwiebackbröſeln aus, in dieſe lege erſt von dem eingefüllten in Finger lange Stücke geſchnitten, gebackenen Bisquit ein, dann überſtreiche dieſes mit Crême, hierauf wird der mit Chocolade angemachte Theil eben ſo geſchnitten, ſchön leicht darauf gelegt und wieder mit Crême überdeckt, endlich aber das gleichfalls vertheilte Grüne darauf gebracht und wieder leicht mit Crême gedeckt, Zucker darüber geſtreut, und alles im Marienbad, wie bey dem Auflauf gezeigt wurde, gebacken. In einer halben Stunde iſt die Torte fertig, dann muß ſogleich die Platte oder das Teller auf die Form oder das Blech gedeckt werden, die Crême-Torte umgeſtürzt, und ſogleich warm zu Tiſche gegeben werden. Es iſt ein eben ſo ſchönes als delikates Desert, kann aber auch anſtatt einem Auflauf gegeben werden. Das Backen dieſer ſchönen Speiſe iſt dabey die Hauptſache: man nehme daher eine groſſe Pfanne oder groſſen Fußtiegel, in welcher das Waſſer, wenn die Torte fertig gemacht iſt, ſchon kochend ſeyn muß, ſetze die Form dergeſtalt in das kochende Waſſer, daß der dritte Theil derſelben über das Waſſer hervorragt, decke die Form mit einem kupfernen Deckel, worauf ſchwache Kohlen gelegt werden, zu, und gib aber recht obacht, daß nicht zu viel Waſſer dabey iſt, weil dieſes immer kochend erhalten werden muß, und nicht ein Tropfen davon in die Torte laufen darf.



Digitized by Google

Man kann auch, wenn man eine flächere Form hat, in einer Bratpfanne oder einem Bratkahr siedendes Waſſer erhalten, und die Form in die Bratpfanne, in die Bratröhre oder Ofen stellen. Die auf dieſe Weiſe im Marienbad gebackene Crême-Torte bedarf keinen Kohlen-Deckel, weil die Bratröhre von obenher Hitze gibt, das Waſſer aber muß immer kochend erhalten, und ſiedendes nachgefüllt werden. Dieſe Torte kann man auch nur aus einfärbigen, gebackenen Bisquit machen, und dazu übrig gebliebenes Bisquit in Papier oder ungebähte Jägerſchnitten, welche aber ohne Mandeln ſeyn müſſen und in Finger lange Stücke getheilt worden. In Ermanglung der Vanille können zu dieſem Crême abgeriebene Citronen oder auch Pomeranzenſchalen genommen werden; die mit dieſem gemengte Torte wird ebenfalls gut, iſt aber nicht ſo hübſch, als wenn ſie mehr farbig dargeſtellt wird.

## 27. Eyer-Torte in Butterteig.

Zu dieſer Torte muß vorerſt ein ſehr guter Butterteig gemacht werden, hat er ſeine beſtimmte Zeit geruht, ſo belege ein leicht geſchmiertes, mit einem Rand verſehenes Blech, mit dem in der Dicke eines Meſſerrückens ausgewargelten Butterteigs und bereite hierauf folgende Fülle: Schlage 12 friſche Eyer in einen Topf und verklopfe ſie recht gut, ſchütte die Eyer alsdann in einen Tiegel oder meſſingene Pfanne, und rühre ſie mit ein wenig Salz über dem

Feuer so lange, bis sie wie ein dickes Eingerührtes werden, und richte dieses auf einen Porzellanteller an, auf welchem es ganz erkalten muß. Nach dem Erkalten wird das Eingerührte in einem messingenen Mörser mit einer nach abgeriebenen Rinde, in Rahm eingeweichten und fest ausgedrückten halben Kreutzer Semmel recht fein zusammen gestossen. Nach diesem wird ½ Pfund Butter recht schaumig mit 2 Eyerdotter und 3 in warmen Wasser gelegenen Eyern abgerührt, und dann die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Handvoll gesiebte Semmelbröseln, 2 Löffel voll Rosen- oder Orangeblüthe-Wasser und 5 Löffel voll gesiebten Zucker dazu gemischt, das Weisse von den 3 Eyern muß aber erst zuletzt zum steifen Schnee geschlagen und langsam und leicht dazu gerührt werden. Diese Fülle wird unverzüglich eingefüllt, und mit Zucker überstreut gebacken.

Anmerkung. Der Form darf nie eben voll eingefüllt seyn, weil das Gefüll hoch aufsteigt, sobald es schön gelb gebacken ist, wird es mit Zucker und Zimmt überstreut zu Tische gegeben. Es ist dieses eine gute und dabey wohlfeile Torte, und kann nach Belieben auch mit gewaschenen, geklaubten Weinbeeren gemischt werden.

## 28. Eyerdotter-Torte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund der besten Butter wird zu Schaum geschlagen, und mit der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer schönen gelben Citrone zusammen gerührt. Während dieser Verrichtung werden 16 frische Eyer hart gekocht, und wenn sie kalt sind, das Gelbe aus-

Digitized by Google

gelöst und fein gewiegt, nach diesem werden 6 Loth gesiebter Zucker dazu gethan und beydes an den Butter gerührt, und gestossener Zimmt, oder was angenehmer schmeckt, Vanille, welche schon mit dem Zucker abgestossen und gesiebt seyn muß, dazu gethan. Auf ein mit Butter beschmiertes und mit Semmelbröseln überstreutes Blech wird die Hälfte des Teiges in Kuchen-Form schön eben aufgestrichen, und dieser mit eingesottenen Hagenbutzenmark, Weichseln, Zwetschken, Johannesbeeren und dergleichen bestrichen, der übrige Teig durch einen Straubentrichter gedrückt, als Arabesken, Blumwerk, Gitter, Sternen auf das Eingemachte aufgetragen, so daß der Kuchen oben damit ganz bedeckt ist, und neben herum ein Teigreif gezogen wird, dann wird die Dottertorte mit gewiegten, abgeschälten Pistazien und Zucker überstreut, langsam gebacken, und noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut.

## 29. Mandel-Torte, Compagnie-Torte.

Drey Vierling Mandeln werden gesotten, und oft umgerührt, mit einem verklopften Ey fein gestossen, diese fein gestossenen Mandeln werden mit 18 Loth fein gesiebten Zucker, und mit 20 Eyerdotter eine kleine Stunde nach einer Seite schnell mit der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer schönen gelben Citrone gerührt. Während dem Rühren muß jemand das Weisse von 10 Eyer zum Schnee schlagen, welches dann langsam daran gerührt wird; eine

Digitized by Google

Tortenform muß unter dieser Zubereitung schon hergerichtet, mit Butter ausgeschmiert und mit Semmelbröseln ausgestreut, bereit stehen. Dann mache 4 Theile aus dem Teig, wovon einer mit aufgeriebenen 2 Loth Chocolade und etwas fein gestossenen Nägeln schwarz, der zweyte mit dem bey dem Eis angezeigten Spinattoppen grün, der dritte mit ein wenig Alkermessaft roth gefärbt wird, der vierte aber wie er ist, bleiben, und um ihn recht gelb darzustellen, ein wenig am Reibeisen abgeriebene, frische Pomeranzenschale, oder in deren Ermanglung ein wenig gestossener, guter, feiner Safran hinzu gefügt. Zuerst wird der rothe Theil, weil dieser der feuchteste ist, in die Form gefüllt, in dem Ofen oder der Bratröhre nur eine Viertelstunde gebacken, dann wird das Gelbe darauf gefüllt, welches eben so lange gebacken werden muß, über das Gelbe kommt der schwarz gefärbte Theil, welcher nur kürzer gebacken wird, zuletzt wird das Grüne darüber gefüllt, und so lange gebacken, bis die öfters angegebene Probe mit dem zugespitzten Hölzchen vorgenommen worden. Ist alles gebacken, dann wird sie mit schönem weissen Eis überzogen, mit einer farbigen Einfassung oder Blumen, oder Pomeranzenschalen, welche in feine, länglichte Streifen geschnitten, und an beyden Enden so, daß sie Bögen bilden, aber schon vor dem Ueberziehen eingesteckt werden müssen, geziert. Wer die Mühe nicht scheut, kann die Mandeln vorher schon etwa in 3 Theile abgetheilt, den

Digitized by Google

einen Theil mit dem halben Theil von Piſtazien grün, den andern mit Chocolade ſchwarzbraun, den dritten mit abgeriebenen Pomeranzenſchalen als Safran, gelb abſtoſſen, dann muß aber jeder ſo gefärbte Mandeltheil abgeſondert gerührt werden, was um ſo eher geſchehen kann, da ja jeder Theil eigends gebacken wird.

## 30. Bröſel-Torte.

Nimm auf ein Nudelbrett fünf Vierling vom feinſten Mehl, ſchnitzle ein Pfund recht guten, friſchen Butter dazu, würge es ein wenig, und walge es zweymal überſchlagen aus. Dann würge den Platz mit 14 Loth geſiebten Zucker, mit der Schale einer am Reibeiſen abgeriebenen Citrone, und mit dem Saft einer halben, durch den Seiher daran gedrückten Citrone und 4 Eyergelb ſo geſchwind als möglich zuſammen, damit ſie nicht viel anhängt. Dann ſtreue ein wenig Mehl auf, wargle die Hälfte des Teiges Finger dick aus, und lege den Teig auf ein mit Butter geſchmiertes und beſtreutes Blech, lege um den Boden von den übrigen Teig einen Reif herum, und fülle oder überſtreiche ihn mit den eingemachten Johannesbeeren, Weichſeln, Hagenbutzen, Kirſchen, Zwetſchken, Hohlbeeren nach Belieben. Aus dem übrigen Teig wird ein Gitter über das Eingefüllte gelegt, mit Eyern beſtrichen, und die Torte nicht zu heiß gebacken. Nach dem Backen kann ſie mit Zucker glaſirt oder geeist werden.

Digitized by Google

## 31. Citronen-Torte einfacher Art.

Verklopfe 5 ganze und 5 Eyerdotter in einem reinen Kasserol oder Tiegel, an dieſe rühre einen Vierling geſiebten Zucker, an welchem entweder vorher eine Citrone abgerieben, und dann der Zucker abgeſchabt wird, oder die leicht am Reibeiſen abgeriebene Citronenſchale kommt, das Abgerührte wird auf der Glut unter beſtändigem Umrühren, bis es dick iſt, gekocht und angerichtet, worauf es auskühlen muß. Iſt dieſes geſchehen, dann miſcht man ein Quint fein geſtoſſenen geſiebten Zimmt oder Vanille, nebſt dem Saft von einer Citrone, oder auch zwey Löffel voll Roſen- oder Orangenblüthe-Waſſer, wenn man keine Vanille nimmt, durch einen Seiher hinzu; dieſes Gemenge rühre recht ſtark, und füge nach dem Abrühren den feſt geſchlagenen Schnee von 2 Eyerklar bey. Vorher ſchon muß eine mit Butter beſchmierte und mit gewaſchenen, geklaubten und abgetrockneten Weinbeeren ausgeſtreute Form bereit ſtehen. Man kann auch Citronat in dünne feine Blättchen und nach der Quere ſchneiden. In die ſo zugerichtete Form wird die Hälfte des Teiges eingefüllt, dann mit den Citronat-Blättchen belegt, und die obige Fülle darauf gebracht, und ſtark mit Zucker beſtreut, langſam gebacken, die gebackene Torte mit Zucker und Zimmt beſtreut, warm zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Dieſe Torte gleicht den Rahm-Torten, und kann alſo für Liebhaber von Butterteig in einem mit Butterteig ausgelegten flachen Form oder auch in kleine

Formen gefüllt, gebacken werden, dann dienen diese zur Zwischenspeise, anstatt einem Auflauf zu geben.

## 32. Chocolade-Torte bester Art.

Stosse ein halbes Pfund nur mit einem Tuche abgeriebene Mandeln sammt der Schale mit einem verklopften Ey recht fein; alsdann wird eben so viel Zucker gestossen, oder gerieben und durchgesiebt; hierauf werden 8 Loth von der besten Chocolade, welche hart seyn muß, auf dem Reibeisen gerieben und bey Seite gestellt. Nach diesem muß entweder mit dem Zucker für 12 Kreutzer Vanille recht fein abgestossen und gesiebt werden, oder in Ermanglung der Vanille ein halb Loth gestossener Zimmt mit gestossenen Nägeln dazu gestossen und gesiebt werden. Der Zucker mit den Mandeln wird dann mit 7 ganzen Eyern und 3 Eyerdotter eine starke halbe Stunde, so schnell als es nur immer möglich ist, gerührt, das Weisse von den Eyern inzwischen von einer zweyten Person zum Schnee geschlagen, und sodann eine Tortenform mit der besten Butter ausgeschmiert, und mit fein gestossenen, getrockneten, gesiebten Semmelbröseln ausgestreut werden. Ist der Tortenteig schön leicht und dick, dann kommt die Chocolade nebst 4 Loth getrockneten Stärkmehl, oder so viel vom feinsten gewöhnlichen Mehl durch einen Seiher unter langsamen Rühren dazu, und zu allerletzt wird die Eyerklar von den 3 Eyergelb zu Schnee gut geschlagen, und nur noch unter Obiges gemischt. Dieser

Digitized by Google

Teig muß augenblicklich eingefüllt, und gleich in Backofen oder Backröhre gestellt, und langsam gebacken werden; nach dem Backen wird die Torte mit farbigem Eis, wozu besonders das Gelbe zu empfehlen ist, schön ausgeziert, oder nur durch einen Federkiel mit Zucker- und Zimmtzierathen bestreut. Auch in kleine Formen kann man diese Torten füllen, und nur mit Zucker und Zimmt übersiebt zu Tische geben.

### 33. Krebs-Torte.

Fünf und zwanzig Edelkrebse werden gewaschen, gesotten und dergestalt aus der Schale gelöst, daß der Magen und alles Pelzige davon kommt, die Scheeren und Schweife müssen aber schön ganz bleiben. Hierauf werden die Schalen fein gestossen, und weil 25 Krebse nur auf eine kleine Portion gerechnet sind, mit einem Vierling Butter in einer kupfernen Pfanne, aber ja nie in Eisen geröstet. Sobald sich dieser anhängen will, und roth ist, winde den Butter durch ein Tuch, oder presse ihn durch ein gutes, enges, reines Sieb. Bis diese Butter dergestalt abgekühlt ist, daß man sie zu Schaum rühren kann, siede und ziehe $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln ab, und stosse sie mit verklopften Eyern oder mit einem Paar Löffel voll Rosenwasser. Ist dieses geschehen, so rühre die Krebsbutter recht schaumig mit 4 Eyergelb und einem Vierling gestossene Zucker nebst der gewiegten Schale einer Citrone. In der Zeit muß ein

Digitized by Google

Backblech mit etwas Krebsbutter geschmiert, und mit Semmelbröseln ausgestreut werden, an den Schweifen der Darm ausgezogen, und diese Schweife gewiegt, oder schön länglicht geschnitten seyn. Ist dieses nun alles hergerichtet, so rühre einen Vierling vom schönsten Mehl in den Teig langsam ein, dann lege die größere Hälfte des Teigs Finger dick auf das Blech oder in die Kuchenform, streue die Schweife und Krebse ein, und etwas gestossenen Zimmt darüber, vom übrigen Teig mache auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett runde lange Teigstücke, und bilde aus diesen ein schönes Gitter, streue es dick mit Zucker ein, und backe die Torte langsam; sie muß mit Zucker und Zimmt überstreut und noch warm zu Tische gegeben werden.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch in kleinen Formen eingefüllt werden, dann werden die Eyer und Schwänzl in die Mitte gelegt, die Form auf ein Backblech gestellt, und die Törtlen gebacken.

## 34. Pomeranzen-Torte auf gewöhnliche Art.

Ein Vierling bester Butter wird recht zu Schaum gerührt, von 3 süssen Pomeranzen die Schale am Zucker abgerieben, oder sind die Pomeranzen recht süß, die Schale nur am Reibeisen abgerieben, und das Abgeriebene an den Butter gethan. Sodann werden 10 Eyer hart gesotten, davon die Dotter gestossen, und mit den Pomeranzen und der Butter recht verrührt. Inzwischen siedet man ½ Pfund schöne Mandeln,

Digitized by Google

zieht sie ab, und stoßt sie mit einem verklopften Ey ganz fein, sind diese hinzu gerührt, so müssen noch 12 Loth gestossener, gesiebter Zucker dazu kommen. Alles dieses wird nun mit acht Eyergelb angerührt, und eine Viertelstunde noch mit den übrigen gerührt, während 2 Loth des schönsten Mehls darunter gemischt werden. Die Hälfte des Teiges wird auf ein mit der besten Butter geschmiertes, und mit Semmelbröseln bestreutes Blech gethan, und dieser Teig leicht mit eingemachten Johannes- oder Hohlbeeren, oder mit gut eingemachten und ausgesteinten Weichseln, oder in Ermanglung obiger Früchte mit durchgetriebenen Zwetschkenmus überlegt. Auf diese Früchte bringt man vom übrigen Teig, nachdem er auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett ausgewargelt worden, schön ausgestochene Blumen, oder bildet daraus ein Gitter, überstreicht es mit verklopften Eyern und Zucker, oder überzieht es nach dem Backen mit schönen Eis, oder glasirt die Torte nur mit aufgestreuten Zucker. Beym Glasiren muß die Torte immer so hoch gestellt werden, daß sie nur oben Hitze hat, sonst verbrennt oder vertrocknet der untere Theil.

### 35. Linser-Torte, Punsch-Torte.

Vier frische Eyer werden hart gesotten, das Gelbe aus dem Weissen ausgelöst, und dann müssen diese erkalten. Inzwischen wird auch ein Vierling Mandeln gesotten und abgezogen, und dann die Mandeln, die vier Eyer-

dotter, und die Schale von einer Citrone recht fein zuſammen gewiegt. Indeſſen muß ein halbes Pfund beſter Butter zu Schnee gerührt werden, und dann an dieſe die gewiegten Mandeln, der Eyerdotter ſammt einem Vierling geſtoſſenen Zucker, und ein halbes Pfund ſchönſtes Mehl gerührt werden. Iſt alles möglichſt untereinander gemengt, ſo belege mit der Hälfte des Teiges ein geſchmiertes mit Semmelbröſeln beſtreutes, flaches Blech in Kuchenform, überſtreiche ihn mit eingemachten Johannes-, Hohlbeeren- oder Hagenbutzenmark, aber ja nicht zu viel an den Rand der Torte hin, fülle das Uebrige vom Teig ſchön darauf, überſtreiche es mit einem Meſſer, und dann mit Eyerklar, und backe es langſam. Iſt es fertig, dann mache Eis mit Arrak darauf, überſtreue dieſes mit gewiegten Piſtazien, dann iſt es auch Punſchtorte.

Anmerkung. Wer ſie gerne mit rothen Mandeln beſtreut will, der lege abgeſchälte Mandeln in die Mitte in zwey Hälfte geſpalten, in Waſſer worin Tourneſol geſotten wurden, ſobald ſie roth ſind, werden ſie, wenn ſie getrocknet ſind, gewiegt oder ungewiegt zum auszieren verwendet.

## 36. Erdbeeren-Torte.

Weiche zu einer halben Maas Erdbeere 4 Loth Zwieback in Wein, klaube die Erdbeeren recht ſauber, und ſtreue ſie ſogleich mit Zucker und Zimmt dick ein, füge dazu die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone, iſt der Zwieback ſo weich, daß man ihn verdrücken oder verrühren kann, ſo miſche die Erdbeeren leicht

darunter, damit sie nicht viel verrührt werden. Vorher aber schon richte guten Butterteig, welcher zwey Messerrücken dick ausgewargelt seyn muß, auf ein Blech mit einem Rand, versuche das Angefüllte, ob es nicht noch mehr Zucker braucht, und fülle es dann auf den Teig, mache ein Gitter darüber, stelle an jede Ecke eine schöne ganze Erdbeere, und ist er in etwas stärkerer Hitze schön gebacken, so bestreue ihn warm dick mit fein gestossenen Zucker und Zimmt. Wer nicht mit Zwieback versehen ist, kann von schönen Mundsemmeln oder französischem Brod die Rinde abreiben, und diese in Wein weichen, die Torte auch ohne Gitter backen.

Anmerkung. Da jedes Zuckereis steifer wird, unter welches man um einen Kreutzer fein pulverisirten Tragant nimmt, so ist dieser Beysatz bey jenem Eise nöthig, welches zum Beyspiel mit Hohlbeersaft, oder mit Wein oder Zimmt oder Arrak, wie zur Punschtorte, kurz mit Flüssigkeiten, anstatt mit Eyerklar gemacht wird.

## 37. Chocolade-Biskoten.

Fünf Eyerklar werden zu steifem Schnee geschlagen und ein Pfund Zucker drey Viertelstunden lang schön darauf gerührt, alsdann rühre ein Pfund fein gestossene Mandeln und einen Vierling geriebenen, recht guten Chocolade nebst etwas gestossenen Vanille dazu, streiche es auf Oblaten, die in Biskotenform geschnitten sind, lasse sie ein wenig stehen, so werden sie glänzender, und dann erst backe sie auf einem flachen Blech langsam.

Digitized by Google

## 38. Vanille-Holippen.

Nimm 2 Eyer, und so schwer diese sind, gesiebten Zucker, und rühre es, bis es recht schaumig und dick ist, mit gestossener Vanille; dann thue die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein Ey schwer feinstes Mehl dazu. Ist es recht gut gerührt, dann schmiere ein Blech mit Wachs, mache Thaler grosse Flecken von dem Teig mit einem Löffel darauf, backe sie, und warm noch nimm sie vom Blech und wickle sie noch weich um einen Kochlöffelstiel. Mit Zucker übersiebt, werden sie zu Tische gegeben. Eben so kann man sie mit gestossenen Zimmt machen.

## 39. Pistazien-Brezeln.

Nimm auf 8 Loth schönstes Mundmehl, 5 Loth vom besten Butter, und schneide ihn fein, dazu kommen 3 Loth gesiebten Zucker und 4 Loth recht schön fein gestossene Pistazien, mache alles dieses mit der Hand auf dem Nudelbrett mit 2 Eyerdotter, aber recht geschwind untereinander, formire kleine Brezeln oder Ringeln davon, lege sie auf ein mit Wachs bestrichenes flaches Blech, bestreiche sie mit Eyerklar, streue Zucker darüber und backe sie schön gelb.

## 40. Pomeranzen-Brod.

Von einer grossen Pomeranze wird die Schale am Reibeisen abgerieben, und mit einem Vierling Zucker und einem Ey recht ge-

Digitized by Google

rührt, dann kommen 2 Loth mit Eyergelb recht fein geſtoſſene Mandeln dazu, und iſt dieſes wieder recht, daß es dick iſt, gerührt, ſo wird langſam auch noch 2 Loth ſchönſtes Mehl dazu gerührt. Dann werden Laiblen auf Oblaten davon geſetzt, dieſe wieder eine halbe Viertelſtunde ſtehen gelaſſen, damit ſich der Zucker in die Höhe zieht, und ſie glänzend macht, dann werden ſie langſam gebacken.

41. Jägerſchnitten, oder gebähtes Bisquit.

Acht friſche Eyer werden von den Vögeln gereinigt, recht verklopft, und mit einem halben Pfund geſiebten Zucker, der Schale einer am Reibeiſen abgeriebenen halben Citrone, eine halbe Stunde lang recht ſtark verrührt. Dann kommen 2 Loth fein gewiegter Citronat, 2 Loth fein gewiegte, kandirte Pomeranzenſchalen, ein kleiner Kochlöffel voll geklaubter Anis dazu, und zuletzt wird ein halbes Pfund ſchönſtes weiſſes Mehl langſam daran gerührt. Soll es viel ausgeben und leicht werden, dann rühre man eine Meſſerſpitze voll gereinigte Pottaſche dazu, und fülle den Teig ſogleich in eine viereckigte, blecherne, mit Butter leicht ausgeſtrichene Form oder mache vorher eine Papierform von einem ganzen Bogen weiſſes Papier, ſtelle dieſe Form auf ein Backblech, fülle ſie ein und backe die Jägerſchnitten in langſamer Hitze. Erſt am zweyten Tag werden die in Papierform gefüllten und gebackenen Jägerſchnitten heraus

gethan, und Finger dick in Schnitten geschnitten. Diese Jägerschnitten werden wie ein Scheiterhaufen auf den Teller gelegt und aufgetragen. Sie können aber auch auf einem reinen Blech in einer Bratröhre, oder in einem Backofen schön gelb gebäht, und sodann in einer reinen Schachtel lange aufbewahrt werden. Diese Schnitten sind sehr gut zum Wein, zur Chocolade, zum Schodo, zum Rosen-Chocolade, zum Reisthee und zu gewöhnlichem Thee. Diejenigen, welche in einer Blechform gebacken werden, müssen sogleich nach dem Backen aus der Form gestürzt, aber erst den zweyten Tag oder noch später aufgeschnitten werden.

## 42. Pomeranzen-Bisquit in Papier.

Stosse und siebe ein halbes Pfund feinen Zucker, reibe von 2 kleinen oder einer grossen Pomeranze die Schale am Reibeisen dazu, verklopfe 8 gereinigte Eyer, und rühre das vorgenannte eine gute halbe Stunde lang, bis es recht dick ist, dann rühre langsam 14 Loth Stärkmehl dazu, dieses muß aber wegen der Feuchtigkeit vorher einen halben Tag auf einen warmen Platz ausgebreitet und getrocknet worden seyn, und dann muß es noch durch einen Seiher, weil es gerne Knollen macht, gerührt werden. Wer aber nicht mit Stärkemehl versehen ist, der darf auch anderes, jedoch nur vom feinsten Mehl nehmen, aber auch dieses muß in den Teig gesiebt werden. Schon vor diesem Verrichten müssen reine, weisse Papier-

Digitized by Google

Bögen in Oktavblätter zerschnitten seyn, aus welchen länglicht viereckige, zwey Finger breit und zwey Finger lange Kapseln gemacht werden, diese fülle mit dem Bisquit nicht ganz voll, damit sie nicht überlaufen, stelle jede eingefüllte Form auf das Backblech, jedoch nicht zu nahe aneinander, und backe sie in langsamer Hitze. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut, und in den Formen auf einen Teller gestellt, zu Tische gegeben.

Anmerkung. Bis dieses geschieht, müssen dergleichen Backwerke stets an trockenen, warmen Orten stehen bleiben.

## 43. Weinbeer-Bisquit.

Ein halbes Pfund bester Butter wird mit der am Reibeisen abgeriebenen Citrone zu Schaum gerührt, und dann ein Pfund gesiebter Zucker, dann wird ein halbes Pfund vom schönsten Mehl hergerichtet, 6 Eyer, welche vorher in warmes Wasser gelegt worden, eines nach dem andern an den Butter gerührt, und so oft aber ein Ey an den Butter kommt, wird ein Löffel voll Zucker und ein Löffel voll Mehl dazu gerührt, das übrige Mehl und Zucker aber, nebst 4 Eyerdotter an den Teig gerührt, bis alles Mehl und aller Zucker an dem Butter ist. Ist der Teig wenigstens eine kleine Stunde recht gut nach einer Seite gerührt, dann rühre 10 Loth warm gewaschene, an einen Tuch abgetrocknete und wohl geklaubte Weinbeere dazu, fülle den Teig in Papierformen, welche vorher mit

einem Pinsel leicht mit Butter geschmiert, und mit feinen Semmelbröseln ausgestreut worden, mache sie aber nicht ganz voll, übersäe die Bisquit mit Zucker und backe sie langsam schön gelb.

Anmerkung. Man kann sie auch in die unbestrichene Papierform füllen, dann müssen sie aber im Papier aufgetragen werden. Schöner aber sind diese Art Bisquit, wenn sie gleich nach dem Backen aus dem Papier gewickelt werden, mit Zucker und Zimmt übersiebt, gibt man sie zum Kaffee.

## 44. Weinbeerschnitten die sich lange aufbewahren lassen.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 2 grossen Eyern und der Schale von einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone oder Pomeranze, eine kleine Stunde gerührt. Vorher schon oder während dem Rühren, muß ½ Loth Zimmt, Nägeln, nebst ein wenig Kardemonen (besonders wenn man Citronen anstatt Pomeranzen dabey hat) fein gestossen, und sodann 8 Loth warm gewaschene und an einem Tuch abgetrocknete, oder in der Wärme getrocknete, geklaubte Weinbeere dazu gethan werden, nebst zwey Loth gewaschene, grosse Rosinen, (Zwibeben genannt) die aber vorher alle ausgesteint, und in Viertel geschnitten seyn müssen; hat man aber kleine Malaga-Rosinen, welche bekanntlich keine Körner haben, so werden diese nur entzwey geschnitten. Diese Malaga-Rosinen schmecken sehr angenehm, daher kann man weniger Weinbeere und mehr von diesen Rosinen nehmen.

Digitized by Google

Sind ſie auch etwas theurer, ſo gewinnt man, weil dieſe ohne Körner ſind, am Gewicht. Nach dem hinzuthun der Weinbeeren wird ½ Pfund Mehl langſam dazu gerührt, alles wohl untereinander gemacht, und auf ein mit Mehl beſtreuten Nudelbrett aus dem Teig länglichte Hand breite Stritzel geformt, und dieſe auf einem mit Mehl überſiebten Backblech ſchön gelb gebacken, nach dem Backen aber in halb Finger dicke Schnitten geſchnitten, und ſchön wie ein Scheiterhaufen übereinander gelegt, zu Tiſche gegeben. Zum Wein ſind ſie gut und halten ſich lange in Schnitten geſchnitten, aufbewahrt.

## 45. Augsburger-Maultäſchlen.

Fünf Eyer werden mit 12 Loth geſiebten Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, vorher ſchon ſollen 2 Loth Citronat, 2 Loth kandirte Pomeranzenſchalen mit der Schale von einer Citrone gewiegt, Anis und Fenchel (runder Anis), rein geklaubt, und von jedem ſo viel gewogen ſeyn, daß es ein halbes Loth ausmacht. Alles dieſes muß in den Zucker nebſt einem gut gewogenem halben Pfund Mehl gerührt werden; iſt alles untereinander gemacht, dann wird der Teig eßlöffelvollweiſe auf ein mit Mehl überſiebtes Blech geſetzt, und ſo als Laiblen gelb gebacken. Gleich nach dem Backen werden ſie vom Blech mit einem Meſſer genommen, und auf einen Teller geordnet.

Anmerkung. Oft iſt in einem Hauſe die Schale von friſchen Orangen vorräthig, und man kann dieſe Maul-

Digitized by Google

täschlen wohlfeiler machen, wenn man die Schale von 2 Pomeranzen abschneidet, gewiegt mit dem Zucker rührt, zuletzt nur das Mehl und den geklaubten Anis dazu thut und Laiblen davon macht. Der Anis muß nicht nothwendigerweise dabey seyn. Ehe die Laiblen in den Backofen kommen, müssen sie ein wenig stehen bleiben, dann zieht sich der Zucker recht schön nach oben, und sie bekommen eine schöne glänzende glatte Oberfläche.

## 46. Zuckerbrezlen, Blumenringe oder S zu machen.

Zu einem halben Pfund recht guter Butter, den man klein schnitzelt, nimmt man ein halbes Pfund gestossenen Zucker und 1½ Pfund Mehl; an dieses reibt man von einer Citrone die Schale am Reibeisen ab, thut zu diesem in eine Schüssel 5 Eyerdotter und würgt es auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett fest zusammen, daß man, im Fall man mit in Mehl getauchten Blumen oder Sternmödel dergleichen ausstechen will, den Teig auswargeln kann; soll er aber Brezen oder S geben, so wird von dem Teig ein Finger dicker Wargel nach dem andern gemacht, und diese immer wieder in kurze Stücke geschnitten, entweder der Buchstabe S daraus gemacht, oder dünn gewärgelt, zu kleinen Brezeln geschlungen. Man kann den Teig auch in kurze dicke Stücke schneiden, oben Einschnitte in Gitterform machen, und sogenanntes Kindbettbrod daraus bilden. Wozu man ihn formt, so muß zu diesem Gebäcke stets ein Blech leicht mit Butter überschmiert, Ringe, Buchstaben u. s. w. darauf gelegt, mit verklopften Eyern überstrichen, mit feinem Zucker über-

Digitized by Google

ſiebt und ſo langſam gebacken werden. Dieſes Gebäcke ſchmeckt als ob Mandeln dabey wären, und iſt zum Kaffee, Thee und Wein recht ſchmackhaft.

Anmerkung. Wer ſie zum Thee zu geben gedenkt, kann Zimmt unter den Zucker vor und nach dem Backen aufſtreuen.

## 47. Hagenbutzen-Laiblen.

Ein Vierling Mandeln wird geſotten, und die abgezogenen Mandeln gleich in kaltes Waſſer gelegt, hierauf aber mit einem reinen Tuch abgetrocknet, und dann ohne weitere Zuthaten ganz trocken, nur oft umgewendet, damit ſie alle gleich werden, recht fein geſtoſſen. Inzwiſchen wird ein Vierling Raffinatzucker gerieben oder geſtoſſen, und alles davon recht fein auf die ſchon oft angeführte Weiſe durchgeſiebt; dann wird das Weiſſe von einem Ey zum ſteifen Schnee geſchlagen, und dieſer mit den Mandeln und dem Zucker eine kleine Viertelſtunde gerührt, nach dieſem wird ein Eßlöffel voll eingemachtes Hagenbutzenmark daran gerührt, ein Nudelbrett mit untereinander gemengten Zucker und Mehl beſtreut, und Finger lange Warzeln von dem Teig in dem Zucker und Mehl mit einem Löffel formirt. Dieſe länglichſten Teigſtückchen werden auf Oblaten gelegt, auf ein Backblech gebracht, der Länge nach in der Mitte eingeſchnitten und in langſamer Hitze gebacken. Es iſt ein ſaftiges, gutes und ſchönes Backwerk, dieſe Portion gibt aber nur einen kleinen Deſertteller voll.

Digitized by Google

## 48. Makronen von Haſelnüſſen.

Schöne Haſelnüſſe werden mit Vorſicht, damit die Kernen ſchön ganz bleiben, aufgemacht, dieſe dann gewogen, auf einem warmen Ofen oder in eine Bratröhre kurze Zeit gelegt, und nebenbey immer die innere rauhe Haut abgeſchält, zuletzt in reinen warmen Waſſer gewaſchen und dann gleich abgetrocknet. Wenn die Kernen, bevor ſie in die Wärme kommen, ein Pfund gewogen haben, ſo werden ſie in 2 Eyerklar umgewendet, abgetheilt und die Theile abgeſondert ſo fein als möglich geſtoſſen. Alsdann werden noch 3 Eyerklar recht verklopft, mit 5 Vierling feinen geſtoſſenen und fein geſiebten Zucker nebſt der Schale einer ſchönen Citrone, die am Reibeiſen leicht abgerieben, wird eine gute halbe Stunde ſammt den geſtoſſenen Kernen gerührt. Inzwiſchen werden auf ein Backblech Oblaten gelegt, auf dieſe von dem Teig kleine Finger lange und zweymal ſo dicke Warzeln gemacht, dieſe erſt in der Mitte breit gedrückt und ſo langſam gebacken, weil in ſchneller Hitze dergleichen kleines Backwerk gewöhnlich auseinander lauft. Wer mag, kann in die Mitte ein wenig eingemachte Hohlbeere eindrücken, oder eine kleine Vertiefung mit rothem Eis ausfüllen, auch wohl ein Zucker- oder Chocolade-Zeltchen darauf legen, oder Piſtazien aufſtreuen, wenn man ſie verzieren will. Dieſes gute Konfekt hat blos den Fehler, daß es nicht viel ergiebig iſt.

Digitized by Google

Anmerkung. Ordinär gemacht, rechnet man zu 3 Loth ausgemachter Haselnußkernen 6 Loth Zucker, dies wird zusammen gestossen, mit einem Eyerklar Schnee angemacht und auf Oblaten gebacken. Diese Makronen können eben so mit Mandeln gemacht werden.

## 49. Spanischer Wind mit Pomeranzen.

Wäge Raffinat oder sonst vom feinsten Zucker, welcher so schwer wie 2 Eyer wiegen, an diesem reibe die Hälfte der Schale von einer süssen, grossen Pomeranze ab, schabe mit einem Messer den Zucker auf ein reines Papier, und lasse diesen Zucker auf einer Ofenplatte oder in einer nur warmen nicht heissen Bratröhre trocknen, der übrige Zucker muß gestossen und fein gesiebt, und die im Sieb geblieben gröbern Theile immer wieder gestossen und gesiebt werden, eben so stoßt und siebt man den Pomeranzenzucker recht sorgfältig ganz fein. Dann erst werden 3 Eierklar zu einem so steifen Schnee geschlagen, daß, wenn man ihn heraus nehmen wollte, er nur ein Klumpen wäre, und sich nichts daran anhängt oder in der Schüssel bleibt. In diesen Schnee rührt man langsam allen Zucker, richtet schon vorher reines weisses steifes Papier her, setzt auf dieses mit einem Löffel kleine Teighäuflein, übersäet diese mit etwas feinem Zucker, und läßt sie in gelinder Wärme auf oder hinter dem Ofen trocknen. Wenn sie ganz steif und hohl getrocknet sind, nimmt man sie vorsichtig mit einem Messer vom Papier ab, und legt sie auf einen Desertteller. Von Citronen kann man die spanischen Winde eben so

Digitized by Google

machen. Es ist ein leichtes feines Konfekt das im Munde gleichsam verschmilzt.

## 50. Vanille-Laiblen.

Ein Vierling Raffinatzucker wird mit einem Stück Vanille recht abgestossen, fein gesiebt, das Grobe immer mit der Vanille wieder gestossen, damit der Zucker recht stark nach diesem Gewürz schmeckt. In der Zeit schlage von 2 kleinen Eyerklar oder dem Weissen von einem recht grossen Ey, so wie die Vögel weg sind, einen recht guten trockenen Schnee, und rühre mit diesem eine gute halbe Stunde schnell und auf eine Seite den Zucker, bis die Masse recht dick ist, belege hierauf ein flaches Blech mit Oblaten, setze das Gerührte mit einem halben Eßlöffel voll nicht zu nahe aneinander darauf, und backe es so langsam, so kühl als möglich. Die Laiblen dürfen nicht gelb werden. Sind sie gebacken, dann werden sie am Rand von den übrigen Oblaten schön ausgebrochen, niedlich auf einen Teller gelegt und zu Tische gegeben. Dergleichen feine Backereyen gehören auf die kleinern Desertteller, welche zwischen die Torten oder Sulzen aufgestellt werden.

## 51. Kleine Schneeballen.

Sieben kleine Eyerklar von frischen Eyern oder 6 Grosse werden von den Vögeln gereinigt, und zu steifen, dicken Schnee geschlagen, der so trocken seyn muß, daß er sich ganz von der

Digitized by Google

Schüssel löst. An diesen Schnee wird ½ Pfund feiner Raffinatzucker, der fein gestossen und fein gesiebt seyn muß, so geschwind als möglich nach einer Seite eine gute halbe Stunde gerührt. In der Zeit wird ein reines dünnes Brettchen auf das Backblech gerichtet, auf dieses ein reines weisses Papier gelegt und das Gerührte eßlöffelvollweise, wer will, auch noch kleiner aufgesetzt, mit Zucker übersiebt und schnell gebacken. In Ermanglung eines Brettchens muß das Backblech recht hoch oder auf ein feuchtes Tuch gestellt werden, weil unten die Schneeballen feucht bleiben und oben rösch werden müssen. Dann werden sie mit einem Löffel oder Messer abgenommen, und umgekehrt hingelegt, so läßt man sie bis auf den andern Tag an einem reinen Ort auf dem Papier liegen, wenn man sie nicht sogleich haben muß, braucht man sie gleich, so werden sie auf der flachen Seite mit etwas Eingemachten, mit Weichseln, Hohlbeeren oder Johannesbeeren in der Mitte belegt, gleich ein zweyter Schneeballe an der glatten flachen Seite darauf geklebt, (sie halten von selbst zusammen), daß die runden Seiten nach Aussen sehen, und so in einem etwas warmen Ort bis zur Tischzeit aufbewahrt werden müssen, vergesse nicht. Man kann auch 2 ungefüllte Schneeballen zusammen kleben, aber die gefüllten sind besser.

Anmerkung. Dieses gehört zu kleinen Desert. Gefüllt dürfen sie nie eher werden, als bis man sie braucht.

Digitized by Google

## 52. Pomeranzen-Laiblen mit Eis.

Von einer groſſen, ſüſſen Pomeranze reibe das Gelbe an feinem Zucker ab, trockne dieſen in gelinder Wärme auf reinem Papier, ſtoſſe den Zucker nach dem Trocknen und füge noch den übrigen Zucker, daß es ein Vierling iſt, dazu, ſiebe dieſes recht fein und nimm das Weiſſe von einem recht friſchen Ey, ſchlage davon recht trocknen Schnee und mit dieſem rühre den Zucker eine gute Viertelſtunde, dann erſt miſche ein Loth ſchönſtes Mehl und 8 abgezogene, aber recht fein und trocken geſtoſſene Mandeln dazu. Iſt alles recht verrührt, ſo ſetze es eßlöffelvollweiſe auf ein mit Oblaten belegtes Backblech, backe die Laiblen in kühler Hitze. Sind ſie nach dem Backen ſchön aus den Oblaten gebrochen, ſo werden ſie mit Eis übergangen, wozu das Zimmt-, oder Veilchen- auch Hohlbeerſafteis die wohlſchmeckendſten ſind. Zum Wein iſt dieſes ein angenehmes Konfekt.

## 53. Hohlbeer-Laiblen.

Ein Paar Löffel voll eingemachte Hohlbeere werden an ein zu Schnee geſchlagenes Eyerklar gerührt, oder dieſes vorher mit 2 Loth Zucker eine halbe Stunde gerührt und alles, bis es dicker, leichter Schaum iſt, gerührt. Wer es liebt, kann ein wenig geſtoſſenen Zimmt beymiſchen, und die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer halben Citrone beyfügen. Dann werden ſie wie die ſpaniſchen Winde auf Papier

Digitized by Google

geſetzt, hinter den Ofen getrocknet, mit Zucker überſiebt und auf das Deſertteller geordnet. Man kann auch die eingemachten Hohlbeeren durch ein reines Sieb drücken, damit die Kerne wegkommen, dann werden die Laiblen leichter. Dieſes kleine Zuckerwerk kann wegen der Verſchiedenheit der Farben zu angenehmer Farbenwechslung im Konfekt dienen, ſo daß zum Beyſpiel auf einen Teller gelber ſpaniſcher Wind, auf den andern rothe Hohlbeerlaiblen gelegt werden.

## 54. Vanille-Biskoten.

Verklopfe 5 ganze gereinigte friſche Eyer, und eben ſo viel Eyergelb mit einem Beſen recht zu Schaum; dann miſche ½ Pfund Raffinatzucker dazu, an welchem für 15, 18, 24 Kreutzer Vanille recht abgeſtoſſen, und fein durchgeſiebt ſeyn muß. Die Vanille darf immer nur mit wenig Zucker geſtoſſen werden, und die übrig gebliebenen ſplitteriſchen Theile werden aufbewahrt, und können entweder am Thee mitangegoſſen, oder am Kaffee mitaufgekocht werden, was beyde wohlſchmeckend macht, und dem Kopfe eine ſchöne Farbe geben. Auch bey Dampfnudeln können ſie zur Vanilleſoos benützt werden. Dann ſtelle die Rührſchüſſel damit auf ſchwache Kohlen, oder auf heiſſe Aſche, (aber der Teig darf nicht zu heiß, nur wohl warm ſeyn), und rühre es mit dem Beſen oder Löffel immer bis es recht dick iſt; dann wird der Teig von den Kohlen abgenommen, und noch einmal

Digitized by Google

gerührt, oder mit dem Beſen ſo lange, bis er weiß und der Teig ganz kalt iſt, geſchlagen. Dann erſt werden 18 Loth ſchönſtes Mehl oder auch ausgetrocknetes Stärkmehl durch einen Seiher langſam darein gerührt, und wer die Vanille nicht liebt, kann die am Reibeiſen leicht abgeriebene Schale einer ſchönen gelben Citrone, oder auch beydes dazu rühren. In der Zeit muß ſchon ſteifes, weiſſes Biskotenpapier auf dem Backblech hergerichtet ſeyn, der Teig wird in den dazu gehörigen Trichter gefüllt, und ſo aufgegoſſen, mit Zucker überſiebt und ſo recht langſam gebacken. So lange ſie heiß ſind, werden ſie mit einem Meſſer abgelöst, und ſchön zum Gebrauche verwahrt.

## 55. Quitten-Biskoten.

Siede gute Quitten im Waſſer oder Wein ſammt den Schelfen weich, ziehe ſie, ſobald die Früchten weich ſind, ab, ſchabe das Mark von dem Kernhaus dergeſtalt ab, daß nichts Steiniges dazu kommt, und treibe mit einem Silber- oder Holzlöffel das Mehl durch einen Haarſuppenſieb. Zu 12 Loth Quittenmark, welches ſehr ſauber von allem Steinigten iſt, rechnet man 3 Vierling Zucker; dieſer wird nur gebröckelt, in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne gethan, und erſt eingekocht, bis er anfängt dick zu werden, dann kommt das Quittenmark, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone daran, und wird noch auf den Kohlen mit einem Silberlöffel recht unterein-

Digitized by Google

ander gerührt, dann kommt es vom Feuer und muß erkalten. Inzwischen schlage von 4 frischen Eyern das gereinigte Weisse zu trockenem Schnee und rühre diesen, wenn die Quitten kalt sind, nach und nach langsam, und wem es beliebt, ein wenig frisch gestossenen Zimmt daran. Oblaten müssen schon vorher in Biskotenform geschnitten seyn, diese werden mit dem Teig mit einem nassen Messer zwey Messerrücken dick überschmiert, und mit Zucker übersäet. Diese Biskoten werden auf ein mit Wachs überfahrnes Blech gelegt, und in einer warmen Bratröhre oder auf einer Ofenplatte auf steifes Papier gelegt, getrocknet.

## 56. Aprikosen-Holippen.

Ein halbes Pfund leicht abgeschälte, ausgesteinte Aprikosen werden in eine messingene Pfanne mit wenig geläutertem Zucker zu Brey gedünstet, wobey man sie aber mit einem silbernen Löffel oft umrühren muß, daß sie sich ja nicht anhängen. In der Zeit reibe von einer halben Citrone das Gelbe am Reibeisen ab, richte den Aprikosenbrey in eine reine Schüssel und verrühre ihn zu Schaum mit frisch gestossenen Zimmt und den Citronenschalen. Inzwischen muß von 2 frischen Eyern das Klar zu einem ganz trocknen Schnee geschlagen seyn, dieser wird langsam an die kalt gewordenen, gut gerührten Aprikosen gerührt; dann wird ein Zinn- oder Porzellanteller mit süssem Mandelöl mit einer ungesalzenen Speckschwarte befahren, und kleine

Digitized by Google

runde, recht dünne Plätzchen von dem Teig darauf gestrichen, die Teller aber auf einen warmen Ofen, bis die Holippen darauf trocknen, gestellt. Sind sie so getrocknet, daß man sie mit einem breiten Messer abnehmen kann, so werden sie über einen recht dicken glatten Kochlöffel gewickelt, und mit ein wenig Eyerklar an den beyden Enden betupft, damit sie zusammen halten. Die glatte Seite, welche auf dem Teller aufgelegen, wird zur äussern Seite gemacht.

Anmerkung. Wer sich die Mühe mit den Holippenmachen nicht geben mag, kann Oblaten in Biskotenform ausschneiden, die Aprikosen darauf streichen, sie mit feinem Zucker übersäen, und auf einem mit Wachs überfahrnen Blech in einem kühlen Backofen trocknen lassen. Diese Holippen, so wie die Biskoten sind schön und gut.

## 57. Kleine Mandel-Bögen.

Ein Vierling abgesottene Mandeln werden sogleich in kaltes Wasser gelegt, und so bleiben sie eine halbe Viertelstunde lang stehen, damit sie schön weiß werden; nach diesem werden sie abgezogen, und mit einem reinen Tuch, das aber nicht wollig oder faselig seyn darf, abgetrocknet. Diese Mandeln werden nun nebst der leicht abgeschnittenen Schale einer schönen Citrone, möglichst fein gewiegt und oft umgewendet, daß sie recht gleich werden. Diese Mandeln werden dann mit 6 Loth gestossenen Zucker und ½ Loth frisch gestossenen Zimmt vermischt. In einer messingenen Pfanne wird bestes frisches Schmalz wenig heiß gemacht,

Digitized by Google

und die Mandeln sammt dem Zucker darin gelassen und aufgerührt, bis sie schön hellbraun aussehen. Dann läßt man alles Schmalz ablaufen, und überstreicht so geschwind als möglich 2 Finger breit und einen Finger lang zugeschnittene Oblaten damit, legt diese auf ein Blech und trocknet sie so im Backofen. So lange die Bögen noch heiß sind, muß man sie über ein Wargelholz biegen, sonst brechen sie ab.

Anmerkung. Beym Aufstreichen ist es besser, wenn es 2 Personen verrichten, denn so wie die gebackenen Mandeln kalt werden, sind sie auch sogleich steif und lassen sich nicht mehr gut aufstreichen. Zieren kann man die Bögen, ob sie gleich selbst Glanz haben, mit gewiegten, abgezogenen Pistazien, oder man überzieht sie mit beliebigem, verschiedenartigen Eis. — Sie gehören unter die kleinen Desert-Gattungen.

## 58. Kleine Hobelspäne von Chocolade.

Von 4 kleinen Eyerklar wird ein trockner Schnee geschlagen, und an dieses ein Vierling gestossenen gesiebten Zucker eine halbe Stunde lang schnell nach einer Seite gerührt, dann kommen 3 Loth guter Chocolade fein aufgerieben dazu, und zuletzt wird ein recht spitzig gewogener Vierling des schönsten Mehls dazu gerührt, wem es beliebt, der kann auch ein wenig gestossenen Zimmt oder Vanille dazu thun. Ein mit Wachs oder Butter überstrichenes Backblech muß schon bereit stehen; auf dieses werden 2 Finger breite und eben so lange oder etwas kürzere Streifen von dem Teig, aber ja nicht zu nahe aneinander gemacht, und dann

in einer gleichen, aber nicht ſtarken Hitze gebacken. Die Streifen werden, wenn ſie noch warm ſind abgelöst, und über einen Kochlöffel gewickelt, dann aber an einem trocknen und warmen Orte, bis ſie zu Tiſche kommen, aufbewahrt, weil ſie ſonſt weich werden.

## 59. Band-Schnitzlen.

Dieſe können bekanntlich von jeder Gattung Zuckereis von beliebiger Farbe auf Oblaten geſtrichen, und ihnen eine beliebige Form gegeben werden. Sie werden um einen Kochlöffelſtiel gewickelt, über einer Kohlpfanne oder einem Bratofen, ſo lange bis ſie feſt getrocknet ſind, gehalten. Die Hobelſpäne oder Bandſchnitzlen ſind immer mehr ſchön als gut, und daher zu Verzierungen am anwendbarſten.

## 60. Krebs-Bögen.

Zwölf Loth abgeſottene abgezogene Mandeln werden mit Eyergelb recht fein geſtoſſen, und 6 Loth friſche, ſchön rothe Krebsbutter mit 6 Eyerdotter und 10 Loth Zucker verrührt. Iſt dieſes recht ſchaumig, ſo kommt nun ein wenig geſtoſſener Zimmt und 4 Loth feingewiegte Krebsſchweiſe dazu, dieſes wird auf ein ſchön hergerichtetes Backblech dergeſtalt aufgeſtrichen, daß es die Dicke eines ſtarken Meſſerrückens erhält, und ſodann gebacken. Iſt dieſes geſchehen, dann werden die Streifen Hand lang und halb Hand breit ganz warm davon geſchnitten, und dieſe ſogleich über ein Wargelholz gebogen. Entwe-

Digitized by Google

der überstreicht man diese Krebsbögen noch warm mit Zucker und Zimmt, und trägt sie warm auf, oder man überzieht sie mit weissem oder grünem Eis.

## 61. Uebriges Bisquit.

Von Jägerschnitten oder übrigen Bisquit-Torten werden Finger lange und Finger dicke Stücklen gemacht, indessen wird ein halbes Pf. Zucker mit ein wenig Wasser in eine messingene Pfanne auf Kohlen gestellt, und muß so lange kochen, bis er sich spinnt, dann thut man 6—8 Loth guten und fein geriebenen Chocolade dazu, rührt es recht untereinander und bringt die Masse von den Kohlen in eine Schüssel, in welcher man es noch bis es dicker wird, rührt. Die Bisquitschnitzlen tunke an einem Hühnerspießle, welches hinten und vorne zugespitzt seyn muß, im Chocolade und wende sie darin um, das andere Ende des Hölzchens stecke in einen Apfel und lasse die Schnitten trocknen. Sind sie schön getrocknet, dann werden sie in Scheiterhaufen auf einer Schale zu Tische gegeben. Hiezu kann man recht alt gebackenes Bisquit verwenden.

## 62. Chocolade-Schnittlen.

Ein Vierling gesiebter Zucker wird mit einem Vierling gestossene Mandeln, und der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone eine Stunde lang mit 3 recht verklopften frischen

Eyern gerührt, dann kommt ein wenig Zimmt und 2 Loth guter Chocolade fein aufgerieben dazu. Dann wird entweder eine Blechform mit Butter geschmiert und der Teig in diese, oder in eine Papierform oder Kapsel gefüllt. Nachdem dieses auf ein Backblech gestellt worden, darein gegossen, und langsam gebacken. Am zweyten oder dritten Tag werden Schnitten daraus geschnitten, diese auf einem Papier in einer kühlen nicht mehr heissen Röhre oder auf dem Ofen getrocknet, und dann mit Zucker und Zimmt übersäet zu Tische gegeben.

Anmerkung. Wem es beliebt, der kann 8 — 12 Mandeln zurücklassen, diese länglicht dünn schneiden, und erst nach dem Einfüllen des Teiges unter diesen mischen.

## 63. Braune Jägerschnitten.

Sechs kleine aber frische Eyer werden von den Vögeln gereiniget, und mit noch einem Eyergelb recht verschlagen, dann werden 3 Vierling fein gesiebter Zucker dazu gethan, und nebst dem Gelben am Reibeisen abgeriebenen von zwey Citronen eine Stunde nach einer Seite schnell gerührt. Ist nun eine länglichte schmale Blechform mit Butter leicht geschmiert und mit Semmelbröseln ausgestreut, so wird zu dem Gerührten ein Loth frisch gestossener Zimmt und ein Loth geklaubter runder Anis, nebst einem Vierling gesottener, abgezogener und fein länglicht geschnittener Mandeln hinzugerührt. Ist keine Blechform dazu vorhanden, so verfertige man eine länglichte Form von Papier, über-

Digitized by Google

ſtreiche dieſe leicht mit Butter, ſtreue ſie mit Semmelbröſeln aus, fülle ſie nicht ganz voll, dann wird ſie auf ein Blech geſtellt und langſam gebacken. Den zweyten, dritten Tag wird es dann erſt aus dem Papier genommen, in Schnitten geſchnitten, dieſe auf einem Backblech ſchön gelb gebacken und zum Gebrauch in einem reinen Papier an trockenem Orte aufbewahrt. Werden dieſe Jägerſchnitten in der Blechform gebacken, ſo müſſen ſie gleich, nachdem ſie fertig ſind, herausgethan werden.

## 64. Kleine Holippen von Haſelnußkernen.

Erſt werden ſchöne Haſelnüſſe aufgemacht, die Kerne in die Wärme einer Bratröhe gethan, daß ſich die innere Schale ablöſen läßt, und dann mit warmen Waſſer gewaſchen und abgetrocknet. Hierauf ſchneidet man jeden Kern in 3—4 Stücklen, richtet in ein meſſingenes Pfännlein einen Vierling Zucker, wenn eben ſo viel Kerne an Gewicht vorhanden ſind. An dieſen Zucker gieſſe eine halbe Kaffeeſchale voll Roſenwaſſer, oder auch nur gewöhnliches Waſſer, und rühre es um. Iſt der Zucker ein wenig eingeſotten, dann kommen die Kerne dazu, und werden darin gelb aber nicht braun gemacht, dann erſt nach dem Erkalten werden ſie im Mörſel geſtoſſen. Hierauf muß aus 4 groſſen friſchen Eyerklaren ein Schnee geſchlagen, eine halbe Citrone am Reibeiſen abgerieben, und die fein geſtoſſenen Haſelnußkernen damit angerührt werden; zuletzt wird ein Backblech mit Wachs

Digitized by Google

überfahren, oder leicht mit Butter geschmiert, der Teig in Plätzchen, welche wie ein Messerrücken dick und ein Thaler groß auf das Blech gestrichen, und im Backofen gelb gebacken. Nach dem Backen müssen sie noch warm mit einem Messer losgemacht, über einen Kochlöffel warm gebogen, mit Zucker und gesiebten Zimmt vermischt übersäet, auf einen Teller gelegt, und an einem warmen Ort bis zur Tischzeit oder sonst aufbewahrt; sie sind sehr gut.

## 65. Kleine Mandel-Holippen.

Zwey frische Eyer werden recht verklopft, und mit einem Vierling gesiebten Zucker und der fein gewiegten Schale von einer kleinen Citrone nebst 4 Loth recht zart mit ein wenig Wein abgestossenen Mandeln eine gute halbe Stunde nebst 4 Loth schönsten Mehls gerührt. An dieses recht Durchgerührte kommt, wenn es geruht hat, von einer Citrone der Saft und noch einmal 4 Loth vom besten Mehl, welches durch einen Seiher daran gesiebt wird, dazu. Dann wird ein Backblech mit Butter oder Wachs leicht geschmiert, von dem gerührten Teig weit auseinander mit einem Löffel in Plätzchen von der Grösse eines halben Hühnereyes darauf gelegt; dieses wird mit dem Messer dergestalt auseinander gestrichen, daß es runde Messerrücken dicke Plätzchen gibt, und in die Mitte wird ein Kreutzer grosses Stück fein geschnittener Citronat gelegt, im Backofen oder Bratröhre langsam gebacken. So wie die Plätzchen aus dem

Digitized by Google

Ofen kommen, werden sie warm mit einem Messer so schnell als möglich abgenommen, über einen Kochlöffelstiel gebogen, mit Zucker und Zimmt überstreut zu Tische gegeben, aber auch bis dahin in der Wärme erhalten. Frische Pomeranzenschalen anstatt den Citronen und den Saft auch von der halben Pomeranze dazu genommen, ist beynahe noch besser als mit Citronen.

## 66. Holippen mit Pomeranzenschalen.

Ein Vierling Zucker wird gestossen, gesiebt, hiezu ein Vierling schönstes Mehl abgewogen, und das Gelbe von einer grossen süssen Pomeranze oder von 2 kleinen am Reibeisen dazu gerieben, oder die fein abgeschälte Schale dazu gewiegt. Dieses wird mit 3 frischen Eyern, wovon eines nach dem andern daran geschlagen worden, recht glatt gerührt und mit so viel Wein verdünnt, daß es wie ein dünner Flädlenteig aussieht. Nach diesem hält man das Holippeneisen auf starke Kohlen, oder über das Feuer, damit es auf jeder Seite heiß werde, dann wird es mit einer ungesalzenen Speckschwarte überfahren, ein Eßlöffel voll von dem Teig daran herum gestrichen, nicht gleich, sondern nach und nach ganz fest zugemacht, aber gleich wieder erst die eine, dann die andere Seite wieder über das Feuer gehalten. In der Zeit nimmt man ein gutes Messer, und schält den Rand des Eisens ab, weil oft etwas Teig heraus lauft, öffnet dann das Eisen, und ist die

Digitized by Google

Holippe auf jeder Seite gelb, so wird sie sogleich herausgenommen, und über das Holippenholz gebogen. Auf diesem bleibt sie, bis wieder eine andere Holippe fertig ist. Sind 2 — 3 gebacken, dann überfährt man jedesmal mit der Speckschwarte das Eisen wieder, und macht so fort, bis alle Holippen fertig sind. In der Wärme müssen sie bis zur Tischzeit erhalten werden, sonst werden sie zähe und ledrig. Das Eisen darf man nie in das Feuer legen, und muß es nur darüber fest halten, sonst bekommt die Holippe einen Rauchgeschmack. Man kann sie mit Citronenschalen und Zimmt eben so machen, und mit Milch oder Rahm anstatt mit Wein anrühren.

## 67. Falsche Kastanien.

In eine messingene Pfanne oder in ein Kasserol kommt ein halbes Pfund Mandeln, nachdem sie abgesotten, abgezogen und fein gestossen seyn müssen, nebst einem halben Pfund gebröckelten Zucker, den vierten Theil einer Maas Rosenwasser oder in Ermanglung dessen, eben so viel frisches Wasser, dieses mit einem silbernen Löffel öfter umgerührt, so lange gekocht, bis sich der Zucker dick eingesotten hat. Dann drückt man durch einen Seiher oder Sieb den Saft von einer ganzen Citrone daran, und rührt es so lange, bis sich das Gekochte von der Pfanne löst. Die Kastanienformen von Blech müssen dann schon bereit seyn. In eine jede von diesen wird der Teig voll ein-

Digitized by Google

gedrückt, der Kastanienform geklopft, damit die gemachte Kastanie herausfalle. Nach diesem steckt man sie leicht an eine Gabel, überstreicht sie mit einer Feder oder mit einem Pinsel mit Eyerklar, und hält sie sogleich und so lange über eine Glut von starken Kohlen, bis sie die natürliche Farbe der Kastanien annehmen. Auf einem reinen Papier an einem trocknen Orte bewahrt man sie zum Gebrauche auf. Dieses Gebäck ist nicht sowohl gut als artig und täuschend.

## 68. Glasirte Ofenküchlen, Windbeutel.

Den vierten Theil einer Maas guter frischer Milch läßt man mit einem Stück Vanille nebst 3 Loth recht guter, frischer Butter sieden; hat dieses zusammen recht gesotten, dann rührt man auf dem Feuer langsam noch einen Vierling vom schönsten Mehl spitzig gewogen dazu, und rührt den Teig recht glatt und fleissig, bis er sich von der Messingpfanne ganz ablöst. Nach diesem wird die Vanille herausgenommen, der Teig in eine Schüssel gethan, und nach und nach vier grosse Eyer, die aber alle vorher in warmem Wasser gelegen, und ein wenig abgeriebener Zucker dazu gethan, und alsdann der Teig recht schön gerührt werden. In der Zeit überstebt man ein Backblech mit schönem Mehl, und setzt den Teig halb löffelvollweise, wie runde kleine Laibchen darauf, bestreut diese aber nicht, und backt sie schön gelb. Nach dem Backen werden sie mit einem Messer losgemacht,

Digitized by Google

und das Mehl abgeblaſen oder abgewiſcht, was vorſichtig geſchehen muß, weil ſie ganz hohl ſind, und leicht zerdrückt werden können. Nun läßt man 4—6 Loth Zucker mit ein wenig Waſſer, bis ſich der Zucker ſpinnt, ſieden, legt die Windbeutel darein, wendet ſie nach einiger Zeit mit einer Schaufel oder Gabel, daß ſie alle und auf jeder Seite röſch und glaſirt ſind, oder überſäet ſie nach dem Backen dick mit Zucker, dann legt man zwey Bögen Papier auf ein Backblech, legt die Windbeutel, und zwar jeden einzeln, darauf, und ſtellt ſie in ſchnelle hitze, in welcher ſie glänzend werden. Nun richtet man ſie wie eine Piramide hoch und ſpitzig übereinander geſtellt auf einen Teller, bringt ſie ſogleich in die Kälte, und gibt ſie zu Tiſche.

Anmerkung. Man kann die Vanille weglaſſen, und zwey Loth rein gewaſchene, abgetrocknete Weinbeeren in den Teig miſchen, dieſen zu einer länglichten Form bilden, und nach dem Backen mit Eis überziehen, oder in runder Form mit Mandeln vor dem Backen, oder mit etwas Eingemachtem in der Mitte belegen, und unglaſirt geben, aber dann dürfen ſie nicht lange vor dem Gebrauch ſeyn, ſonſt ſchmecken ſie zähe wie Leder. Wer lieber geſtoſſene Vanille anſtatt der ganzen nimmt, thut dieſe erſt mit den Eyern dazu anrühren.

## 69. Gefüllte Zuckerſchnecken.

Drey gereinigte Eyerklar werden zu trockenen Schnee geſchlagen, dann mit geſtoſſenen geſiebten Zucker 2 Eyer ſchwer und einem Eyergelb eine halbe Stunde lang gerührt, dann kommt

Digitized by Google

entweder fein geſtoſſene Vanille oder Zimmt dazu, nebſt 2 Eyer ſchwer vom ſchönſten Mehl. Dieſes wird dann langſam nur in den Schnee und Zucker gerührt, ein Backblech mit guter Butter leicht geſchmirt, und der Teig ſo aufgegoſſen, daß er nur Meſſerrücken dick iſt; dieſes wird dann langſam hellbraun gebacken, aus dem noch warm Gebackenen Daumen breite und zwey Finger lange Streifen geſchnitten, die obere Seite mit irgend was Eingemachten beſtrichen und ſo aufgerollt, daß die Figur eines Schnecken-Gehäuſes entſteht. Nach Belieben kann ein weiſſes Eis gemacht, und dieſes an der einen Seite des Schneckenhauſes oben in der Runde, ſo daß vom Rand etwas hervorſieht, angebracht werden, als ob die Schnecken den gewöhnlichen Deckel hätten. Es iſt eine gute, und mit Aufmerkſamkeit gemacht, eine niedliche, nicht theure Speiſe. — Dieſe Portion gibt gerade eine Aſſiette voll.

## 70. Wein-Goffer.

Ein Vierling Mandeln wird abgeſotten, abgezogen, und mit ein Paar Löffel voll guten Wein geſtoſſen. Dieſe geſtoſſenen Mandeln werden in eine Schüſſel mit einem Vierling geſiebten Zucker, einem Vierling feinſtes Mehl, die am Reibeiſen abgeriebene Schale einer Citrone, dann $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und Nelken, welche nicht zu fein geſtoſſen ſind, gethan, und alles dieſes wird mit 3 kleinen Eyern, eines nach dem andern dazu geſchlagen, eine gute halbe Stunde

daran gerührt, hiezu wird noch ein Stückchen, von einem halben Hühnerey groß, frischer Butter zerlassen und darein gerührt, und alles zuletzt aber mit gutem Wein vollends so angemacht, daß es etwas dünner als ein Spatzenteig ist. Jetzt wird das Goffern-Eisen, welches immer etwas tiefer als ein Holippen-Eisen gravirt seyn muß, auf Kohlen, oder über einem Feuer auf jeder Seite heiß gemacht, dann mit einer Speckschwarte überfahren, und endlich ein guter Eßlöffel voll von dem Teig ganz glatt und eben darein gestrichen, hierauf das Eisen zugemacht, nach und nach erst ganz geschlossen, und auf jeder Seite gelb, fast braun, langsam gebacken. Dann wird der Rand des Eisens mit einem Messer von dem herausgelaufenen Teig gereinigt, abgeschabt, die fertige Goffer herausgenommen, und über das Nudelwargelholz gebogen, wo sie immer so lange bleibet, bis wieder eine Goffer gebacken ist. So wie 2—3 gebacken sind, fährt man wieder mit der Speckschwarte über das heisse Eisen, bevor man den Teig aufschmiert. In der Nähe des Feuers müssen die Goffern so lange bis alle fertig sind, stehen bleiben, und dann bis zur Tischzeit in die Wärme gestellt werden. Sie werden wie die Dachziegel in zwey Reihen auf einen Teller gebeigt, aber beym Auftragen muß man aufmerksam seyn, weil sie leicht übereinander fallen, und zerbrechen. Es ist dieses eine gewöhnliche Lieblingsspeise für Herren.

Digitized by Google

## 71. Weichsel-Bögen.

Siede gedörrte Weichseln schön weich, löse die Kerne aus, und thue 4 Loth gesiebten Zucker in eine messingene Pfanne, giesse etwas Wasser dazu, und lasse den Zucker schön dick einsieden. In der Zeit wiege 4 Loth abgezogene Mandeln, lege sie nebst der Schale einer Citrone in den Zucker, füge Zimmt und etwas Citronensaft nebst den Weichseln, zuletzt den Schnee von einem Eyerklar hinzu, rühre alles dieses auf dem Feuer untereinander, dann lasse es abkühlen, streiche es auf Hand lang und Hand breit geschnittene Oblaten, die doppelt übereinander liegen dürfen, backe sie langsam, biege sie dann warm über ein Wargelholz, mache verschiedenes Eis darauf, und bestreue sie mit fein gewiegten Pistazien. Die Weichseln können auch vorher mit der Citrone fein gewiegt werden.

## 72. Mandelzucker-Waffeln.

Rühre 10 Loth besten Butter mit 10 Eyergelb recht schaumig, dann 6 Loth mit fein abgestossenen Mandeln, 8 Loth gesiebten Zucker, die am Reibeisen abgeriebene Citrone, etwas gestossenen Zimmt, eine halbe Stunde, dann rühre 16 Loth feinstes Mehl langsam dazu, und vier halbe Eyerschalen voll besten Wein. Mache das Waffeleisen auf jeder Seite heiß, schmiere es dann mit Speck, nimm nach der Größe des Eisens 2—3 Löffel voll Teig, und backe langsam auf jeder Seite die Waffeln auf

Digitized by Google

Kohlen, oder gelindem Feuer. Sind ſie fertig, ſo wird der Rand der Waffel ſchön gleich mit einem recht guten Meſſer geſchnitten, warm mit Zucker und Zimmt überſtreut, und ſogleich zu Tiſche gegeben.

Anmerkung. Das Schmieren oder Ueberfahren des Eiſens mit Speck oder Speckſchwarte muß bey jeder Waffel wiederholt werden. Wem es beliebt, kann 2 Loth gewiegte, kandirte Pomeranzenſchalen und Citronat in den Teig thun.

## 73. Waffeln, welche ſich 14 Tage lang halten.

Ein halbes Pfund Butter muß aus 2—3 Waſſern recht durchgeknetet und gewaſchen, dann in einem reinen Tuch recht abgetrocknet und zu Schaum verrührt werden, dazu kommen 5 Eyer, welche aber recht friſch ſeyn müſſen, und zwar eines nach dem andern, nebſt ½ Pfund vom ſchönſten Mehl. Dieſes muß zuſammen in allem drey volle Stunden ſtets nach einer Seite gerührt werden, dann werden ſie wie die vorhergehende Waffelart in einem geſchmierten Waffeleiſen gebacken, wobey das Eiſen nicht mit der Speckſchwarte, ſondern mit einem Wiſchlein, in welches Butter, wie zum Schnuller (Zuzl) gebunden, überfahren wird. Dieſe Waffeln werden mit Zucker und Zimmt erſt kurz vor Tiſch überſäet, zu Tiſche gegeben, und an trocknem Orte in reinem Papier aufbewahrt, vor dem Genuß aber ſtets auf einem warmen Ofen oder Bratröhre gelegt, und erſt dann mit Zucker und Zimmt überſiebt.

Digitized by Google

## 74. Hasen von Zucker.

Ein halbes Pfund frische Mandeln werden blos mit einem Tuche abgewischt und sammt der Schale fein gestossen. Dann werden 12 Eyerdotter und 12 Loth fein gesiebter Zucker, und die am Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone eine kleine Stunde recht gut gerührt, daß es recht dick ist; ferner ein Loth Zimmt und Nelken aneinander gestossen, nebst 2 Loth guten, fein geriebenen Chocolade und 2 Loth gewiegten Citronat dazu gerührt. Bis die Mandeln gerührt sind, muß auch von 6 gewiegten Eyerklar ein steifer trockner Schnee geschlagen werden, die Hasenform mit guter Butter geschmiert und mit getrocknet, gestossen und gesiebter schwarzer Brodrinde ausgestreut werden. Dann wird der Schnee langsam in den Teig gerührt, der Teig in die Form gefüllt, und gerade gestellt, schön langsam gebacken, dann die Probe mit dem Hölzchen, ob er fertig ist, gemacht. Ist er das, dann wird er umgestürzt, auf ein Tortenblech oder Papier, nachdem wird Citronat wie Speck geschnitten, und dieser leicht in den Hasen gesteckt, ein weisses Eis da und dort herum gestrichen, als ob er mit saurem Rahm überstrichen wäre, Pistazien geschnitten, als ob es Kappern wären, auf das Eis nebst ein wenig gewiegten Citronenschalen aufgestreut und der Hase getrocknet.

Anmerkung. Man gießt auch Bisquitteig in eine Enten-Form, überzieht sie nach dem Backen mit weissem Eis, macht Augen von Weinbeeren daran, von Zimmteis gelbe

Schnäbel, ſetzt ſie in grünes mit Gras oder Schilf geſchnittenes Papier, und bringt ſie auf einer Platte zu Tiſche. Auf dieſe Art werden Schinken gebacken, mit Chocolade überzogen, oder von rothem Quittenmark gemacht, damit immer Veränderung ſtatt findet.

## 75. Weichſelkuchen im Winter zu machen.

Zu dieſer kann man ſich, wenn die erſte Art des Butterteigs zur Einlage des Bodens der Torte gebraucht wird, zur Fülle eingemachter Weichſeln bedienen. Bey der letzten Art Butterteig aber, die gedörrten Weichſeln entweder insgeſammt ſtoſſen, das Geſtoſſene in Wein und mit Gewürz kochen, dann durch ein Tuch preſſen, in dieſem Saft Zwieback weichen, und wenn er kalt iſt, dieſen Brey nach Verhältniß der Menge des Zwiebacks mit Eyern, Zucker und Gewürz anrühren, ein wenig zerlaſſene gute Butter dazu rühren, und dieſen dicken Teig in einer Form oder Butterteig eingefüllt backen.

## 76. Weichſelkuchen anderer Art.

Zu dieſem Backwerk werden die Weichſeln nur im Waſſer, oder was natürlich beſſer iſt, im Wein geſotten, die Kernen herausgethan, die Weichſeln mit Zucker und Gewürz eingeſtreut, und der Teig ſo lange angerührt, wie es die zweyte Art der Kuchen von friſchen Weichſeln erfodert. Die ausgeſteinten Weichſeln werden ſodann daran gerührt, einige Löffel voll vom beſten Rahm, oder ein Stückchen vergangener Butter dazu gethan, dann wie bereits angegeben

Digitized by Google

worden, in den Form geſtellt, gebacken und mit Zucker und Zimmt beſtreut. Jede Weichſel-Torte ohne Butterteig kann in kleinen Formen gebacken, und niedlich verziert, mit Zucker und Zimmt beſtreut zu Tiſche gegeben werden.

## 77. Weinſtrauben.

Nimm 8 Löffel voll feinſtes Mehl, ſiede Wein mit einer Nuß groß Schmalz, gieſſe damit ſiedend das Mehl an, und rühre es recht glatt ab. Vorher aber ſchon lege 10 Eyer in lauwarmes Waſſer, rühre eines nach dem andern darein, ſalze es wenig, laſſe Schmalz heiß werden, tunke den Straubenlöffel darein, fülle ihn halb mit dem Teig, und laſſe dieſen ſchön langſam und rein in das Schmalz laufen, und langſam darin backen; wende die Strauben während dem Backen hübſch um, und lege ſie nachher auf Brodſchnitten, damit ſie ablaufen, nach dieſem aber auf einen Teller, und gib ſie mit Zucker und Zimmt beſtreut, warm zu Tiſche.

## 78. Weichſelſtrauben.

Siede friſche Weichſeln weich, gieſſe ſie in einen Seiher damit ſie ablaufen, während dem bereite vom ſchönſten Mehl einen Teig, ſchlage ein Eyerklar zu Schnee und rühre es unter dieſen. Lege immer 8—10 Weichſeln auf einmal in eine Schüſſel, gieſſe von dem Teig darauf, kehre ſie recht darin um, und backe die Weichſeln im heiſſen Schmalz in einer

Pfanne, welche gerade die Gröſſe der Strauben hat. Sie werden wie die Vorigen beſtreut, und wie vorhin gezeigt, warm zu Tiſche gegeben.

## 79. Wiener Quitten-Kipferl.

Eine zeitige Quitte wird geſchält und weich geſotten, das Steinige davon gethan und die Quitte mit ein wenig Citronenſchalen gewiegt. Hierauf muß ein Stückchen Butter Hühnerey groß mit einem Eyergelb und einem Ey, nebſt einem Vierling geſiebten Zucker recht abgerührt, dann wird die Quitte dazu gethan, Mehl und feine Semmelbröſeln gleich viel auf ein Nudelbrett geſtreut, der Quittenteig darauf gebracht, und ſodann aus dem Teig Kipferl (hier Hörnlen) formirt, dieſe im Schmalz langſam gebacken und in wenig Wein mit Citronen und Zimmt kurz aufgeſotten.

## 80. Hohlziegel.

Ein Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl wird mit lauwarmen guten Wein recht glatt gerührt, dann werden 2 Eyerklar zu ſteifen Schnee geſchlagen, nebſt einem halben Kaffeelöffel voll geſtoſſenen Zucker, und wenn man will, etwas abgeriebene Citronenſchale daran gerührt. Iſt alles dieſes recht ſchön verrührt, dann mache Schmalz heiß, laſſe durch einen Seiher oder durch Trichter mit 2—3 Röhren, die eigentlich dazu gemacht ſind, etwas von dem Teig in das Schmalz laufen. Iſt dieſes auf jeder Seite ſchön gelb gebacken, dann nimm es mit dem

Digitized by Google

Schaumlöffel schön heraus, biege das Gebackene sogleich über ein Wargelholz, daß es die Form eines Ziegels bekommt, lege sie sodann auf einen Teller, und bestreue es noch warm stark mit Zucker und gestossenen Zimmt vermischt, und trage die Hohlziegel warm auf.

## 81. Aepfelküchlen.

Mit dem nämlichen Teig werden diese gemacht, nur ohne daß an das Mehl Zucker kommt, dafür aber wird es mit einer Messerspitze voll gereinigter Pottasche vermischt, und zu dieser Portion ein Loth vergangener Butter der Teig angemacht. Diese Teigart ist zu den Aepfelküchlen deshalb besser als jede andere, weil sie nicht so schnell zusammen fallen. Die Aepfel werden zu diesem Backwerk geschält, und wenn das Kernhaus mit einem Aepfelstreicher herausgestochen ist, in beliebige Platten geschnitten, diese in dem Teig umgewendet und so gebacken. Nach diesem werden sie auf Brodschnitten gelegt, damit sie ablaufen, dann mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Anmerkung. Wer keinen Apfelstecher hat, verschneidet nach dem Schälen die Aepfel in runde Platten, und schneidet mit einem spitzigen Messer in der Runde aus jeder Scheibe das Kernhaus, jedoch mit Vorsicht, damit die Platten ja nicht zerbrechen, heraus. Semmeläpfel oder Brätling hier genannt, Borsdorferäpfel, Rosenthaler, auswärts auch Rubinenäpfel, Zwiebeläpfel genannt, sind hiezu die besten Arten. Bey allem was in Schmalz gebacken wird, muß man Obacht geben, daß nie das Schmalz zu heiß ist, weil dann das Gebackene auffen zu schnell braun wird, und innen nicht ausge-

backen ist. Zu wenig heiß darf es aber auch nicht seyn, weil sonst das Gebackene eckelhaft fett wird. Besonders thue man an alles im Schmalz Gebackene wenig Zucker oder gar keinen, weil das Schmalz damit stark schäumt und leicht Unglück entstehen könnte, auch dadurch das Schmalz früher matt wird, auch wird das Gebackene zu schnell davon braun, und das übrige Backschmalz zu schwarz, und ist dann selbst zu geringern Gebrauch nicht mehr gut. Nach jedesmaligem Backen lege ein frisches Stück Schmalz dazu, und mache es wieder heiß, das übrige Schmalz ist dann nicht so bitter und die Backerey wird schöner. Die Pfanne während dem Backen zu schütteln ist besonders nothwendig, weil das Backwerk dann schöner aufgeht. Alles im Schmalz Gebackene sogleich wie es aus der Pfanne kommt auf Brodschnitten zu legen, ist für die Gesundheit nothwendig, weil das Fett aus dem Gebackenen abtrieft, und dieses nicht mehr so fett ist. Die hiezu gebrauchten Brodschnitten sind zu geringern Suppen nachher noch anwendbar.

## 82. Aepfel-Schnitze.

Manche Personen lieben den Teig nicht, zuweilen fehlt die Zeit ihn zu machen; in diesem Falle nimmt man Borsdorferäpfel (Maschanzger), schält diese und schneidet Schnitze daraus, entfernt das Kernhaus rein davon und zerschnitzelt dann erst die Aepfel so dünn, daß aus einem Apfel 16 Schnitze gemacht werden. So wie diese fertig sind, werden sie sogleich in weissen Wein gelegt, womit man fortfahrt, bis alle darin liegen. Sind die Schnitze alle vom Wein gehörig genetzt, so wird feinstes Mehl in eine andere Schüssel gethan, die Schnitze aus dem Wein genommen, naß in das Mehl gelegt, herum geschwungen, daß aber alle wie eingestaubt sind. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die Schnitze jedoch nicht zu viel auf einmal hineingelegt, und schön gelb gebacken.

Digitized by Google

Nach dem Backen werden ſie mit einem Faumlöffel aus dem Schmalz genommen, dann läßt man ſie recht abtropfen, bringt ſie auf einen Teller, beſtreut ſie dick mit geſtoſſenen Zimmt und Zucker, und trägt ſie warm zu Tiſche.

## 83. Brandnudeln, gebrühte Küchlen von Wein.

Zu einer kleinen Portion dieſes Backwerkes bedarf man nur ein Quart oder den vierten Theil einer Maas weiſſen Wein, läßt dieſen mit einem Stückchen Zucker ſieden, und dann rühre feinſtes Mehl daran, bis der Teig ganz dick und glatt iſt. Dann wird ein Stück Butter von der Gröſſe eines halben Hühnereyes daran gethan, und der Teig wieder auf dem Feuer noch ſo lange gerührt, bis er ſich ganz abgelöst hat, und wieder ſich anhängen will. Dann kommt der Teig in eine reine Schüſſel, und wird, wenn er ein wenig abgekühlt iſt, mit am Reibeiſen abgeriebener Citronenſchale verrührt, wozu noch 3—4 Eyer kommen, daß er wie jeder gebrühte Teig weder zu feſt iſt, noch lauft. Iſt friſches Schmalz heiß gemacht, ſo wird ein blechener Löffel in friſches Schmalz eingetunkt, und von dem Teig werden Küchlen in der Gröſſe eines Hühnereyes mit dem eingetunkten Löffel gemacht. Der Löffel muß vor dem Herausnehmen des Teiges jedesmal eingetunkt werden, doch dürfen aber ja nicht zu viel Küchlen auf einmal in die Pfanne kommen. Im Backen müſſen ſie immer geſchüttelt werden, damit ſie

Digitized by Google

ſich recht im Schmalz wälzen, und damit ſie während dem Backen ſchön auflaufen, wird in jedes mit einer Gabel geſtochen. Sind ſie hübſch hellbraun, dann werden ſie wie alles Schmalzgebackene auf Brodſchnitten gelegt, und ſo wie wieder welche fertig ſind, die erſt gebackenen auf ein warmes Teller gelegt, und warm noch mit geſtoſſenen Zucker und Zimmt beſtreut, und ſo entweder als Nachtiſch oder zu Obſtgemüſe als zu Prünellen, Aepfelbrey, Birn, Hagenbutzensmus und dergleichen als Auflage zu Tiſche gegeben.

## 84. Spritzgebackenes von Wein.

Dazu wird der Teig wie zu der vorhergehenden Speiſe gemacht, nur wird ein Ey mehr, mithin 4 — 5 Eyer, je nachdem ſie groß oder klein ſind, dazu genommen. Dann wird in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, die dazu gehörige Spritze nach der Gröſſe wie das Spritzgebackene ſeyn ſoll, und nach dem Umfang der Pfanne, halb voll mit Teig gemacht, und wenn das Schmalz nicht gar zu heiß iſt, der Teig in der Runde eingeſpritzt, und unter beſtändigem Schütteln langſam gebacken. Sollte das Mehl beſonders angezogen haben, oder die Eyer zu klein geweſen ſeyn, ſo kann man nach dem erſten Backen noch mit einem ganzen Ey oder mit einem Eyergelb, welches an den Teig gerührt wird, nachhelfen. Iſt das erſt Gebackene ſchwer, ſo iſt der Teig zu dick, wäre er zu dünn, ſo fällt das Gebackene ſchnell ein,

Digitized by Google

mithin muß man immer den Teig mit Behutsamkeit anmachen. Das Backwerk wird sogleich nach dem Backen auf Brodschnitten gelegt, und dann mit Zucker und Zimmt überstreut, möglichst warm zu Tische gegeben.

Anmerkung. Wem das einzelne Backen zu langweilig ist, der spritze den Teig in eine grössere Pfanne, zweymal in der Runde wie einen Kuchen, dann aber muß immer besonders Obacht gegeben werden, daß es überall gleich ausbacke, was nur durch besonders starkes und lebhaftes Schütteln der Pfanne, bezweckt werden kann.

## 85. Gebackene Regenwürmer.

Eine Handvoll vom schönsten Mehl wird nebst 2 Loth gesiebten Zucker mit lauwarmen Wein angerührt, daß der Teig wie zu einem Eyerhaber (Mehlschmarren) erfoderlich, in der Dicke wird. Hierauf muß von 3 gereinigten Eyerklaren ein trockener Schnee geschlagen und langsam dazu gerührt werden; nach diesem wird gutes Schmalz, aber ja nicht zu heiß gemacht, in einen engen Trichter 2 Löffel voll von dem Teig gethan, und so während die Pfanne langsam geschüttelt wird, der Teig gebacken, die Würmer nach dem Backen auf Brod gelegt, und mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gegeben.

Anmerkung. Alles Gebackene, worin Zucker ist, muß man langsam schütteln, weil der Zucker ohnehin das Schmalz schäumend macht, und wenn man viel backt, jedesmal frisches Schmalz mit heiß werden lassen, ehe man von neuem etwas einlegt. Oder man muß das alte ganz wegthun, und für Ehehalten zu verwenden suchen, weil das Schmalz vom Zuckergebackenen schnell braun, und bald matt und unkräftig wird.

Digitized by Google

## 86. Aepfel-Morcheln.

Brate 10 Borsdorferäpfel auf dem Rost, oder in der Bratröhre schön weich, ziehe ihnen die Haut ab, und schabe alles Gebratene heraus, treibe es zur Vorsicht durch einen Seiher, damit kein Kern und nichts vom Kernhaus daran bleibt. Siede nach diesem 4 Loth Mandeln, ziehe sie ab, und wiege oder stosse sie recht fein mit der Schale von einer halben Citrone. Ist dieses geordnet, so rühre 4 Loth recht gute Butter mit 4 Eyergelb zu Schaum, an diese die gestossenen oder gewiegten Mandeln sammt den Aepfeln, und Citronenschalen und 2 Loth gestossenen Zwieback oder 2 Loth aufgeriebene Semmelbröseln, formire Morcheln daraus, und stecke von Oblaten ein kleines Röhrchen, statt dem Stiel der Morcheln daran, wende diese künstlichen Morcheln schnell in verklopften Eyern um, überstreue sie mit grob geriebenen Bröseln von einer Semmelrinde, backe sie aus heissem Schmalz unter beständigem schütteln der Pfanne, lege sie auf Brod mit dem Schaumlöffel, und übersiebe sie, niedlich auf einen Teller geordnet, mit Zucker.

## 87. Mandel-Birn.

Nimm 4 Loth Zucker, 4 Loth abgesottene, abgezogene und fein mit Eyergelb gestossene Mandeln, 4 Loth vom schönsten Mehl, und 4 Eyergelb, mische es nebst der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer halben Citrone, und

Digitized by Google

einem Kaffeelöffel voll frisch gestossenen Zimmt recht untereinander zu einem festen Teig. Aus diesem bilde kleine Birn, stecke anstatt dem Butzen ein Nägelein oben ein, unten aber einen Birnstiel oder ganzen Zimmt, der ebenfalls einen Stiel vorstellt, und backe sie, wie öfters gezeigt, nur etwas schneller, aus heissem Schmalz. So wie auf dem Brod das Fett abgetropft hat, so stellt man sie auf einen Teller aufrecht, und besäet sie mit Zucker und Zimmt.

Anmerkung. Man kann die Uebriggebliebenen in wenig Weinzucker auf Kohlen kurz gedünstet, warm geben, auch kann diese Art Zuckerbirn sogleich zu süssem Gemüse als Auflage beygegeben werden.

## 88. Doppelte Schneeballen.

Zwey ganze Eyer, zwey Eyerdotter, ein Löffel voll Wein, ein Löffel voll guter Rahm werden mit Mehl zu einem festen Teig gemacht, dieser wird sodann in gleiche Theile abgetheilt, so daß es lauter kleine Stücke gibt, welche, weil sie dünn ausgewargelt sind, nicht größer als ein mittelgrosses, umgestürztes Teller seyn dürfen. Sind alle gemacht, so überstreiche immer einen solchen Teigplatz mit dick eingekochten Hohlbeeren oder Johannesbeeren, lege einen zweyten darauf, und schneide sie mit dem Rädel über Zwerch alle Finger breit ein, aber aussen muß ein eingeschnittener, Daumen breiter Rand bleiben. Jetzt wird Schmalz in einer kleinen nicht zu tiefen Pfanne heiß gemacht, der Schnee-

Digitized by Google

balle mit einem Kochlöffelſtiel dergeſtalt aufgefaßt, daß einer von den mehrern mit dem Rädchen gemachten Streifen auf dem Stiel iſt, der dazwiſchen liegende unaufgefaßt bleibt, und ſo geht es fort bis die Streifen aufgefaßt ſind, und nur einer liegen bleibt. So bringt man jeden am Löffelſtiel hängend in eine Pfanne, die nicht größer als der Schneeballe ſeyn darf, damit er mehr hoch als breit werde, und backt ihn ſchön gelb. Sobald das Schmalz abgelaufen iſt, wird jeder mit Zucker und Zimmt beſtreut, dann ſtellt man ſie aufgerichtet wie einen Berg auf einen warmen Teller, und gibt ſie ſogleich nach dem Backen auf den Tiſch.

Anmerkung. Man kann auch jeden der ausgewargelten, eingeſchnittenen Plätze des Teiges allein, und mithin ungefüllt backen, dann ein rothes oder grünes Eis darauf machen, oder weiſſes Eis mit rothen Mandeln oder gewiegten Piſtazien überſäet, darauf ſtreichen, ſie in der warmen Röhre trocknen, und wie ein Berg aufſtellen. Auch ſo ſind ſie ſchön und gut.

## 89. Rothe Weinſtrizeln.

Reibe vom franzöſiſchen Brod, oder ſchönſten Mundmehl-Semmeln die Rinde ab, ſchneide dann die Semmeln in gleiche Daumen breite Schnitze, ſchütte Ofnerwein oder ſonſt beliebigen rothen Wein darüber, wende ſie in dieſem um, bis ſie auf jeder Seite den Wein wie ein Schwamm eingeſogen haben. Dann miſche auf einem tiefen Teller 3 Theile Mehl mit ein Theil friſch geſtoſſenen Zimmt und Zucker, wende oder ſchwinge in dieſem die Strizeln um, daß ſie alle

Digitized by Google

davon überzogen ſind, und backe ſie aus heiſſem Schmalz ſchön gelb heraus. So wie alle fertig und auf die Brodſchnitten gelaufen ſind, werden ſie nun warm erhalten, und mit Zucker und Zimmt überſtreut zu Tiſche gegeben. Von dieſen Weinſtrizeln kann man die übrig gebliebenen in einer Wein-Weichſel-Soos oder Hagenbutzenſoos oder Weinbeerſoos mit Weinbeeren und Roſinen geben, oder es wird nur ein wenig Wein und Citronen mit Zucker aufgeſotten, die übrigen Strüzeln darein gelegt, und ſo nur in der kurzen Soos gedünſtet und eingekocht. Es iſt immer ein gutes leichtes Eſſen, und als Zuſpeiſe geſchwinde gemacht.

## 90. Gogelhopf-Paveſen.

Von übrig gebliebenen guten Gogelhopf oder Butterlaiblen mache ſchöne, runde, kleine, Finger dicke Schnitten, beſtreiche einige davon mit durchgeſchlagenen Zwetſchkenmus, oder Hagenbutzenmark, oder mit eingemachten Hohlbeeren, auf dieſe überſtrichene Seite lege eine unüberſtrichene Schnitte, und ſo fahre fort bis alle fertig ſind, aber immer nur zwey aufeinander liegen. Dann mache folgenden Teig an: laſſe den vierten Theil einer Maas Wein mit ein wenig ungeſchnittener Citronenſchalen nebſt einem Stück friſchen und vom beſten Schmalz, von der Gröſſe eines halben Hühnereyes ſieden, bis es aneinander geſotten hat, lege 5 Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl in eine Schüſſel, gieſſe nach und nach den Wein an das Mehl, nachdem die

Citronenschalen vorher herausgenommen sind, rühre aber den Teig auf einer warmen Herdplatte, und so anhaltend, daß er ja keine Knollen hat, nimm dann 5 Eyer, welche schon vorher in warmen Wasser gelegen haben, und rühre eines nach dem andern in den Teig, und 15—20 recht zart mit etwas Wein abgestossenen Mandeln. Ist alles recht gerührt, so lasse Schmalz heiß werden, tunke die zusammen gelegten Schnitten immer in den Teig, wende sie darin um, und backe sie langsam und immer geschüttelt aus dem Schmalz, und so wie sie auf dem Brod abgeloffen sind, lege sie auf einen Teller, und übersäe sie mit frischen gestossenen Zimmt und Zucker, und so gebe sie zu Tische. Es ist ein sehr gutes Essen, und kann, wenn nichts anderes bey der Hand ist, von dick in Wein eingekochten Weinbeeren, oder dick gekochten, nicht nassen Aepfeln gefüllt werden.

## 91. Zwetschken-Pavesen.

Diese zu füllen, werden abgesottene Zwetschken ausgesteint und verrührt, oder von dem in Haushaltungs-Sachen befindlichen ordinären Zwetschken-Mus die Fülle gemacht. Zu diesem Mus oder Zwetschken thut man ein wenig gestossenen Zimmt oder Nägeln, oder beydes miteinander nebst etwas gewiegten Citronen, oder gewiegten frischen Pomeranzenschalen, oder auch kein Gewürz, und nur Zucker, und rührt die Zwetschken recht damit ab. Schneide Mundsemmel vom gestrigen Tag in schöne, gleiche,

Digitized by Google

halb Finger dicke Schnitten, überstreiche immer eine, und drücke die andere auf die bestrichene Seite, klopfe Eyer auf, salze diese nur ein wenig, lege die Schnitten darein, und lasse sie auf jeder Seite in den Eyern weichen, dann backe sie aus dem heissen Schmalz, und gib sie mit Zucker und Zimmt überstreut zu Tische.

Anmerkung. Fehlt es an Zeit, die Schnitten in den Eyern weichen zu lassen, so tunke man nur die zusammen getrockneten Schnitten in Wein, wende sie dann in verklopften Eyern um, und backe sie so aus dem Schmalz, dann werden sie auch weich und wohlschmeckend. Auch mit übrigen dick gekochten Aepfelbrey können Pavesen gemacht werden. Eben so werden Hirnpavesen gemacht, und auf eine Schnitte nur immer das gewiegte, abgesottene und von der Haut gereinigte Hirn mit gewiegten Citronenschalen und Peterling gemischt, und mit etwas vergangenen Butter und einem Ey angerührt, gefüllt, die eine Schnitte wird auf die beschmierte Seite gedeckt, die Pavesen selbst in Eyer geweicht und gebacken, in Milch oder Wein gedunkt, und in Eyern nur umgewendet und so gebacken. Diese Pavesen werden aber nicht mit Zucker überstreut, sondern zum Gemüse als Auflage gegeben.

## 92. Mandel-Pavesen.

Vier Loth Mandeln werden abgesotten, abgezogen, fein mit Eyergelb gestossen, und mit einem kleinen Eßlöffel voll gestossenen Zucker, der am Reibeisen abgerieben, oder fein gewiegten Schale einer halben Citrone, nebst ein wenig frisch gestossenen Zimmt in eine Schüssel gethan, mit zwey Eyerdotter angerührt, das Weisse zum Schnee geschlagen, und so lange gerührt, bis es recht dick ist. Dann werden Mundsemmeln von gestern, oder französisches Brod in schöne gleiche Schnitten gemacht, die eine Schnitte

überstrichen, die andere darauf gedeckt, und dann in verklopften Eyern geweicht, unter welche ein Paar Löffel voll süsser guter Rahm gerührt werden dürfen. Sind sie auf jeder Seite in den Eyern so viel erweicht, daß man sie auf einen Schaumlöffel legen kann, so werden sie auf diesen in heisses Schmalz gelegt, und schön gelb gebacken, nachdem das Schmalz abgeloffen, noch warm mit Zucker bestreut, und als Desert oder als Auflage zu einem süssen Gemüse, wie z. B. zu Prünellen, zu Zwetschkenbrey, zu Apfelbrey gegeben. Man kann sie auch als Zuspeise ordnen, wenn man rothen Wein mit Zimmt, Nelken, Citronen und Zucker siedend macht, die Pavesen darein legt, einen Kohlendeckel darauf deckt, und so sie schnell einkochen läßt; beym Anrichten nimmt man das Gewürz und die Citronen heraus, und streut dafür frische fein gewiegte Citronenschale auf. Will man die Pavesen mit Wein kochen, dann ist die nachstehende Art besser und zweckmässiger.

## 93. Zweyte Art Mandel-Pavesen.

Ein halber Vierling abgezogene Mandeln werden mit Eyergelb oder mit ein wenig Rosen-Wasser fein gestossen, dann bleiben sie schön weiß. Von einer halben Kreutzer Semmel wird sodann die Rinde abgerieben, und in süsse gute Milch geweicht. Ist dieses erweicht, so wird es fest ausgedrückt, oder durchgewunden, dann wird das Ausgewundene in eine Schüssel gethan, die gestossenen Mandeln nebst der feinge-

wiegten Schale einer Citrone und etwas geſtoſſenen Zimmt beygefügt; dieſes rührt man mit einem groſſen Ey, oder mit einem kleinen, und einem Eyerdotter von noch einem kleinen Ey, nebſt einem Eßlöffel voll geſtoſſenem Zucker, dann nimmt man ſchöne Semmel oder franzöſiſches Brod, vom vorigen Teig ſchneide man kleine Finger dicke Schnitten, läßt dieſe vorher in aufgeklopften Eyern nur ſo weich werden, daß ſie noch Feſtigkeit genug haben, rührt einen Eßlöffel voll von dem Gerührten darüber, daß ſie mehr hoch als flach ausſehen, ebnet das Aufgeſtrichene mit einem in Eyer gedunkten Löffel, daß es recht glatt wird, und backt ſie ſogleich aus dem Schmalz ſchön gelb. Dieſe Schnitten ſind in Weinſuppen oder Sooſen recht gut, aber auch eben ſo gut nur mit Zucker und Zimmt beſtreut, als Desert zu eſſen.

## 94. Gewürfelter Gogelhopf mit Hagenbutzen.

Bringe 2 Mäslein oder 11 Löffel voll vom ſchönſten feinſten Mehl in eine Schüſſel, mache in der Mitte eine Vertiefung darein, und lege in dieſe einen guten Eßlöffel voll friſche, dicke Hefe, mache ſie mit einer Kaffeeſchale voll lauer Milch an, zu einem leichten Hefel, klopfe ihn bis er glatt ausſieht, decke ihn zu mit einem Tuch, und ſtelle ihn in gelinde Wärme; dann rühre 4 Loth Butter mit 2 — 3 Eyer gut ab. Iſt der Hefel ſchön geſtiegen, ſo rühre den Butter und die Eyer nebſt ein wenig Salz daran, und mache ihn vollends mit lauer Milch an,

Digitized by Google

bis er so ist, daß er nicht mehr lauft, dann klopfe den Teig, bis er sich vom Löffel schält, schabe den Teig vom Löffel und lege den Löffel über die Schüssel, das Tuch aber decke so darüber her, daß es nicht in den Teig fallen kann. Ist der Teig wieder schön aufgegangen, dann streue etwas Mehl auf das Nudelbrett, lege den Teig aus der Schüssel darauf, wargle ihn schnell einmal in der Runde aus, und bestreiche ihn mit zerlassener Butter mit einem Pinsel. Dann streue Weinbeeren, Rosinen (Zwibeben) darauf herum, aus welchen letztern beym Waschen und Klauben die Kerne gethan werden, schneide die Zwibeben in 3 — 4 Theile, thue etwas Zucker und fein gewiegte Citronenschale dazu, wickle jetzt den Teig auf, und lege ihn in einen sogenannten Türkenbund, welcher vorher mit Butter oder frischen Schmalz geschmiert, und mit Semmelbröseln ausgestreut wird. In diesen muß der Gogelhopf noch ein wenig gehen, dann bestreiche ihn oben mit Eyergelb und zerlassenen Butter, streue Zucker darauf, und backe ihn beym Bäcker, oder in einer ausgeheitzten Bratröhre. Wer den Gogelhopf recht gut machen will, nehme eingemachtes Hagenbutzenmark, dann bleiben aber die Weinbeere und Rosinen weg, streiche es auf dem Teig herum, und streue gestossenen Zimmt und Citronenschale dazu. Eingemachte Hohlbeere sind ebenfalls dazu gut. Uebrig gebliebene oder gesottene, dürre Zwetschken können auch zum gewickelten Gogelhopf auf folgende Art verwendet

werden. Es werden sämmtliche Steine herausgethan und die Zwetschken mit gewiegter Citronenschale, Zucker und gestossenen Zimmt oder Nägeln, oder auch wohl mit gewaschenen, geklaubten Weinbeeren recht vermischt, dieses Gefüll wird gleich dem andern von Hagenbutzen oder Hohlbeeren auf dem ausgewargelten Teig, jedoch nicht ganz bis an den Rand hinaus, weil es sonst herauslauft, herum gestrichen. Ist der Teig damit bestrichen, dann wird er gewickelt, und in eine mit gutem Schmalz oder Butter bestrichene Form, welche mit Semmelbröseln ausgestreut ist, gethan, in diesem läßt man ihn noch ein wenig gehen, bestreut ihn dann oben, nachdem er mit Butter und Eyern bestrichen ist, mit Zucker, und backt ihn im Backofen oder in der Röhre auf einem Dreyfuß gestellt. Ist er schön rösch gebacken, so wird er noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut, aber erst wenn er kalt geworden, angeschnitten. Auch mit dem Zwetschkenmus, dessen Zubereitung weiter unten gelehrt wird, kann man ihn füllen und überstreichen. Es ist dieses ein schöner und guter Gogelhopf, nur muß er gleich nach dem Backen aus der Form langsam gestürzt werden.

## 95. Gogelhopf mit Krebsbutter gefüllt.

Von 25 — 30 schönen, rein gewaschenen und im Salzwasser abgesottenen Krebsen werden die Schweife ausgebrochen, und von dem

Darm gereinigt, die Scheeren abgenommen, ausgemacht, und zu den Schweifen gethan. Von den Krebsschalen wird der Magen und alles Pelzige weggeworfen, die Schalen selbst recht fein gestossen, und mit 18 Loth recht frischer Butter zu einer Krebsbutter, ohne allen Zusatz geröstet, dann durch ein Tuch gepreßt, und die Krebsbutter zum Erkalten hingestellt. Von diesem Butter nimmt man das Erfoderliche zum Einschmieren einer schönen Gogelhopfform, und legt von dem Butter so viel als man zum Ueberstreichen beym Aufwickeln braucht bey Seite, das Uebrige aber wird abgerührt mit 10 frischen kleinen Eyern, die aber alle nebenbey in wohl warmen Wasser liegen müssen, und nur immer eines nach dem andern daran gerührt werden darf. Bis dieses geschieht, müssen die ausgemachten Krebsscheeren mit einer halben Maas Milch gesotten werden, und die Milch durch ein Tuch gepreßt werden, und muß bis sie lauwarm wird, abkühlen. Dann wird ein Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte mit 2 Eßlöffel voll guter frischer Hefe, und etwas von der lauen Milch ein Hefel recht gut angemacht, und zugedeckt in gelinde Wärme gestellt, damit der Hefel schön geht, die übrige Milch wird warm gestellt. Die Schweife und Scheeren werden gröblich gewiegt, 15 — 20 Mandeln, aber feiner dazu gewiegt. Ist der Hefel recht schön gegangen, der Butter mit den Eyern recht schaumigt gerührt, so wird dieser zu dem Mehl gethan, dieses ein wenig gesal-

Digitized by Google

zen, und vollends von der lauwarmen Krebsmilch recht glatt geklopft, und mit ein Löffel voll Zucker, aber ja nicht zu dünn, der Teig gerührt, bis ſich der Teig vom Löffel ſchält. Dann putzt man den Teig zuſammen, legt wieder den Löffel ſammt dem Tuch darüber und läßt ihn abermals gehen. Iſt auch dieſes geſchehen, dann nimmt man den Teig auf ein dick mit Mehl beſtreutes Nudelbrett, umfährt das Wargelholz mit Mehl und wargelt ihn ſchnell aus, überſtreicht das Ausgewargelte mit einem Pinſel mit dem aufgeſparten Krebsbutter, ſtreut wenig Zucker, Zimmt, die gewiegten Schweife und Mandeln darauf, wickelt den Teig zu einer Hand breiten Schnecke und legt ihn ſogleich in den Gogelhopfform, läßt ihn noch ein wenig gehen, überſtreicht ihn oben mit noch etwas von der Krebsbutter, ſtreut Zucker darauf und backt ihn ſchön röſch. Iſt er gebacken, dann wird er gleich umgeſtürzt, warm mit Zucker und Zimmt überſtreut, und halb warm zu Tiſche gegeben. Wer will, kann die Mandeln weglaſſen, und mit weniger Umſtänden den Teig, wenn er gehörig gegangen iſt, halb einfüllen, die gewiegten Schweife und Scheeren herum ſtreuen, wieder Teig darauf füllen und es ſo zweymal machen, was immer geſchwinder geſchehen iſt, als den Teig wickeln. Man kann auch die gewiegten Schweife und Scheeren unter den Teig, nachdem er geklopft iſt, miſchen. Auch Nudeln kann man von dem Teig machen,

ſie füllen, und aufrecht geſtellt, wie die angezeigten Apoſtel-Brocken, backen.

## 96. Thee- oder Kaffee-Brezeln mit Vanille.

Für 18—24 Kreutzer Vanille wird mit Zucker fein abgeſtoſſen, der Zucker dann geſiebt, und noch ſo viel geſiebter Zucker dazu gethan, daß es in allem 2 Eßlöffel voll Zucker iſt. Bis dieſes geſchieht, macht man in 12 Eßlöffel voll ſchönſtes Mehl in einer Schüſſel mit 2 groſſen Eßlöffel voll friſcher guter Hefe, einen groſſen Hefel mit lauwarmer Milch an, legt, wenn dieſer recht abgeklopft iſt, den Kochlöffel über die Schüſſel, deckt ein reines Tuch darüber und läßt den Hefel in gelinder Wärme gehen. In der Zeit rührt man 4 Loth vom beſten Butter recht ab, und 2 groſſe oder 3 kleine Eyer, eines nach dem andern dazu, welche wie bey allem Abrühren vorher in warmes Waſſer gelegt werden. Iſt der Hefel in der Zeit geſtiegen, ſo wird das Mehl nun mit dem abgerührten Butter, der Vanille und dem andern Zucker angemacht, und mit lauwarmer Milch nach und nach angegoſſen; ſo klopft man den Teig recht ab, bis er ſich vom Löffel ſchält, aber zu dünne muß man ihn ja nicht machen, weil er noch gehen muß, und dadurch ohnehin immer dünner und leichter wird. Bis alſo der zuſammen geputzte, zugedeckte Teig wieder geht, überſäet man ein Backblech mit Mehl, nimmt dann den

Digitized by Google

aufgegangenen Teig heraus, legt ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Nudelbrett, macht lange Wargeln davon, ſchneidet dieſe alle gleich lang, und bildet Brezel oder Ringe daraus, läßt dieſe wieder ein wenig gehen, überſtreicht ſie mit verklopften Eyern, ſtreut Zucker darauf, und backt ſie in guter Hitze in der Bratröhre, wobey das Blech auf einen Dreyfuß geſtellt werden muß, oder in einen Backofen.

Anmerkung. Wer Vanille nicht liebt, nehme nur zwey Löffel voll Zucker, 2 Loth fein gewiegte candirte Pomeranzenſchalen, wiege gleich die Schale einer halben Citrone mit, und thue zu dieſem eine kleine halbe Handvoll runden, rein geklaubten Anis, jedoch erſt dann dazu, wenn der Hefel ſchon gegangen iſt, ſo wird er nun nebſt der Butter und der Milch angemacht, dabey aber weniger geklöpft, mit dem oben Angegebenen und ſtatt deſſen beym Herausnehmen der Brezel ſo lange gewürgt, bis der Anis herauszufallen anfängt. Sollen die Brezeln lange aufbewahrt bleiben, ſo iſt es beſſer ſie vor dem Backen nicht mit Zucker zu überſtreuen, ſondern erſt beym Aufſtellen.

## 97. Zwieback zu machen.

Von 12 Eßlöffel voll vom ſchönſten Mehl wird mit 2 Eßlöffel voll friſcher guter Hefe, und einer obern Kaffeeſchale voll lauwarme Milch ein ſchöner Hefel angemacht, der Kochlöffel rein aus dieſem geputzt, der Stiel über die Schüſſel gelegt, mit einem Tuch zugedeckt, und in eine gelinde Wärme geſtellt. Bis nun der Hefel geht, richte 2 Eßlöffel voll geſtoſſenen Zucker her, wiege die Schale einer halben ſchönen Citrone mit 2 Loth candirter Pomeranzenſchale, klaube 1 Loth runden Anis, und ſtelle 3 Loth

Digitized by Google

der beſten Butter in die Wärme, 2 Eyer werden dann mit dem zergangenen Butter verſchlagen, und ſo wie der Hefel gegangen iſt, das Mehl ein wenig geſalzen, die Eyer daran gethan, und mit lauwarmer Milch der Teig ſammt den 2 Löffel voll Zucker angemacht, dann wird der Anis, die Pomeranzen- und Citronenſchalen dazu gethan, und alles ſo lange geklopft, bis ſich der Teig vom Löffel ſchält, die daran hangenden Pomeranzen und Citronen werden zu dem Teig abgeſchabt. Hierauf wird ein Backblech mit Mehl überſäet, Finger lange und Finger dicke Wargeln von dem Teig auf einem mit Mehl beſtreuten Nudelbrett gemacht, und dieſe nicht zu nahe aneinander gelegt. Sind ſie recht ſchön aufgegangen, ſo werden ſie in einem Backofen gebacken, oder in eine Bratröhre auf einen Dreyfuß geſtellt und ſchön gelb gebacken. Der Zwieback wird ſogleich, nachdem er fertig iſt vom Blech genommen, mit einem reinen Tuch oder einem reinen Wiſch, vom Mehl rein gekehrt und der Zwieback alsdann an einem reinen Ort verwahrt. Erſt am andern Tag wird er in der Mitte der Länge nach mit einem guten reinen Meſſer von einander geſchnitten, die innere Seite auf ein Backblech gelegt und ſchön gelb gebäht; gleich darauf vom Blech gethan, und ſo wie er kalt geworden iſt, in reinen Schachteln in der Wärme verwahrt. Man kann ihn dann lange aufbewahren. Ohne Eyer angemacht, hält ſich der Zwieback länger.

Digitized by Google

## 98. Hefen-Kränze zu machen.

In 15 Eßlöffel voll Mehl wird nach der öfters angegebenen Weise ein Hefel mit 2 Löffel voll Hefe und etwas lauer Milch, jedoch etwas grösser gemacht als sonst, weil diese mit der Backerey nicht mehr so lange gehen darf. Bis dieser zugedeckte Hefel in gelinder Wärme aufgeht, stosse man 2 Loth Zucker, wiege die Schale einer halben Citrone nebst 1 Loth candirte Pomeranzenschalen und 1 Loth Citronat fein mit einander, und klaube 1 Loth runden Anis, dann werden 7 Loth Butter mit 3 oder 4 kleinen Eyern, welche wie immer im warmen Wasser gelegen haben, recht abgerührt. Ist alles dieses geschehen, und der Hefel in die Höhe gegangen, so wird das Mehl ein wenig gesalzen, und mit der abgerührten Butter sammt dem Gewiegten, dann dem Anis und 2 Loth Zucker mit lauer Milch vollends angemacht, und so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält und dabey recht leicht ist. Nun deckt man den Teig wieder zu und läßt ihn abermal gehen; ist er hinlänglich gegangen, dann theilt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett in 3 Theile, wargelt aus jedem Teigtheile ein langes Trumm, und alle drey aber gleich lang. Dann wird ein grosses Backblech mit Butter geschmiert, mit Mehl übersäet und von den Wargeln auf dem Blech selbst, oder auf dem Nudelbrett in der Runde ein dreyfacher Kranz geflochten, in dem letzten Falle müssen

Digitized by Google

den Kranz 2 Personen auf das Blech legen, sonst zieht er sich ungleich. Nicht lange, weil der Kranz die Form verlieren würde, läßt man ihn auf dem Blech gehen, beschmiert ihn mit einem Pinsel mit verklopften Eyern, streut ihn mit wenig Zucker, auf diesen 4 Loth abgezogene, und nach der Querre fein geschnittene Mandeln, auf diese wird wieder dick Zucker und ein wenig Zimmt gestreut und der Kranz schön hellgelb gebacken. Nach dem Backen wird er sogleich vom Blech genommen, und auf einer grossen Schale mit Zucker übersäet, zu Tische gegeben.

Anmerkung. Diese Portion gibt einen grossen, oder zwey kleine Kränze, man kann auch lauter kleine Kränzeln von diesem Teig machen, sie nur mit 2 Trümmer flechten, Weinbeere anstatt dem Anis und Pomeranzen, oder Citronat in den Teig thun.

## 99. Thee-Kuchen.

Zu diesem wird gleichfalls mit 12 Eßlöffel voll schönstes Mehl ein Hefel, mit 2 Löffel voll bester Hefe, und einer Oberkaffeeschale lauer Milch angemacht, und in eine gelinde Wärme zugedeckt gestellt. Bis der Hefel in der Höhe ist, rühre einen Vierling von bester Butter mit 4 grossen Eyern, und der abgeriebenen Schale einer kleinen Citrone nebst einem Eßlöffel voll Zucker recht zu Schaum, und ist der Hefel gegangen, dann wird er mit der Butter, ein wenig Salz und etwas Rosenwasser vollends angemacht und recht abgeschlagen, der Teig

Digitized by Google

hierauf zusammen geputzt, zugedeckt und in die Wärme gestellt. Jetzt wird ein rundes Blech mit einem 2 Finger hohen Rande mit guter Butter geschmiert, mit Semmelbröseln, oder gewiegten Mandeln und Semmelbröseln ausgestreut, und ist der Teig gegangen, diese, aber nicht zu voll, weil er noch gehen muß und im Backen steigt, hineingefüllt. Ist er hoch genug, dann wird er in eine Bratröhre, die durchgeheitzt seyn muß, erhöht gestellt und langsam gebacken. Ehe er aber fertig wird, bereite den Guß folgendermassen: Vier bis fünf Eyerklar werden zu trockenem Schnee geschlagen und mit einem Vierling gestossenen Zucker vermischt, an welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden. In dieses rührt man 4 Loth abgezogene, mit Rosenwasser gröblich gestossene Mandeln, streicht diesen Schnee in der letzten halben Viertelstunde auf den Kuchen, läßt ihn so mitbacken, übersäet ihn dann noch einmal mit Zucker und überbrennt ihn schnell mit einer glühenden Schaufel, daß er glänzend ist. Mit Vorsicht muß man den Kuchen aus dem Blech nehmen, damit nicht der Aufguß verdorben wird. Wer Vanille liebt, kann die Mandeln mit einem Löffel voll gewöhnlichen Wasser stossen, und statt den Citronen Vanillezucker in den Schnee rühren.

## 100. Aechtes Ulmer-Brod.

Vier Mäslein vom schönsten Mehl, oder 24 grosse Eßlöffel voll werden abgetheilt, daß

6 Eßlöffel voll übrig bleiben, in dieſe 18 Löffel voll Mehl wird in einer tiefen reinen Schüſſel und zwar in der Mitte des Mehls, wie ſchon oft beſchrieben ein Hefel mit 2 Löffel voll recht guter, dicker, friſcher Hefe, oder wenn ſie dünn iſt, mit 3 Löffel voll angemacht; zu dieſer Hefe ſtreut man ſogleich einen halben Kaffeelöffel voll geſiebten Zucker, macht den Hefel mit lauwarmer Milch an, und klopft ihn bis er Blaſen gibt. Kann man den Hefel über Nacht, beſonders wenn man eine gröſſere Portion macht, zugedeckt ſtehen laſſen, ſo iſt es um ſo beſſer, denn es muß deswegen ein groſſer Hefel angemacht werden, weil das Brod dann nicht mehr viel geht. Am andern Tag, oder ſobald der Hefel ſchön in der Höhe iſt, nimmt man zu dieſer Portion Mehl 4 Loth recht guten friſchen Butter, gießt gleich den vierten Theil einer Maas ſpaniſchen Wein oder Muskat, oder ſonſt guten Wein darein, und läßt die Butter in dem Wein nur vorſchlagen. Dann überſalzt man das Mehl nur äuſſerſt wenig und nur mit ſo viel Salz, als man zwiſchen 2 Fingern halten kann, ſtreut 7 Loth geſiebten Zucker dazu, und macht es ſo mit der Butter und dem nur lauwarmen Wein, nebſt 2 — 3 Löffel voll Roſenwaſſer, 2 Eyern und 1 Loth geklaubten runden Anis vollends an. Sollte der Teig zu dünn ſeyn, ſo darf man nur von dem übrig behaltenen Mehl etwas darüber ſtreuen, und nachher untereinander machen, den Teig aber muß man recht abklopfen. Von dem übri-

Digitized by Google

gen Mehl wird auf ein Nudelbrett geſtreut, und der Teig ſo lange darauf gewürgt oder geknettet, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, und der Teig glänzend ausſieht. Dann wird das wenige übrige Mehl, das noch da iſt, mit ein wenig Zucker vermiſcht, und in lauter gleiche Stücke zerſchnitten. Dieſes kann am beſten dadurch geſchehen, daß man den Teig vorher zu einem langen, runden Wargel formt, oder Streifen aus dem Teig macht, dieſe Teigſtücke werden mit einem kleinen Wargelholz rund, aber nicht dünn, und geſchwind ausgewargelt, daß ſie ſich nicht anhängen, denn man darf nur wenig Mehl und Zucker untereinander gemengt haben, weil ſonſt der Teig im Auffetzen nicht genugſam zuſammen hält. Dieſe rund gewargelten Stücke werden in der Mitte ſo zuſammen gebogen, daß ſie zuſammen gelegt 2 Blätter oder Schnitten formiren, dann fängt man an, eines um das andere auf ein mit Butter leicht geſchmiertes Blech aufzuſetzen. Hinter das zuerſt aufgelegte muß man etwas rundes ſtellen, daß ſie bis die andern dazu kommen nicht umfallen, ſondern aneinander liegen bleiben, ſo drückt man alsdann jedes gewargelte und in 2 Blätter gelegte Stück an das andere hin, bis alle beyſammen ſind, ſtellt das Blech an die Sonne, oder an einen warmen Ort, macht, wenn alle beyſammen ſind einen leichten Schnitt der Länge nach, aber in die Mitte des Wecken, und läßt ihn ungefähr eine Stunde gehen. Dann wird er unbeſtrichen zum Bäcker getragen, und ſchön

Digitized by Google

langsam gebacken. In Schnitten geschnitten, auf einem Drathgitter-Rost, oder beym Backen gebäht, kann man dieses Brod in einer Schachtel ein halbes Jahr aufbewahren, aber man muß es den dritten oder vierten Tag schon schneiden, sonst bricht es beym Schneiden.

### 101. Augsburger-, Ulmer- oder Zucker-Brod.

Zu diesem nimmt man 24 Löffel voll Mehl, auch 2 Löffel voll beste Hefe, macht mit einer Oberkaffeeschale voll lauer Milch einen Hefel und klopft diesen, bis er sich vom Löffel schält. Dann werden 2 Eyer mit 6 Loth Butter, der nur verschlichen seyn darf, recht verklopft, eine kleine Citrone abgeschält und fein gewiegt, und 4—6 Loth candirte Pomeranzenschale gröblich gewiegt, 1 Loth runder Anis geklaubt, und mit allen diesem, und mit 3 Eßlöffel voll gesiebten Zucker und ein wenig Salz, der Teig mit lauwarmer Milch angemacht. Wenn der Teig recht abgeklopft ist, wird sogleich ein Nudelbrett mit etwas vom zurückgelassenen Mehl bestreut, und der Teig auf diesem nur ein wenig gewürgt, dann wird auch dieser Teig zu einem langen Strizel oder runden Streif gemacht, und aus diesem lauter gleiche Stücke geschnitten, diese werden in Zucker und Mehl rund gewargelt, und wie beym Ulmerbrod gezeigt worden, aufgesetzt. Ist der Wecken fertig, so stellt man ihn auch zum Gehen in die Sonne, (diese Art Brod geht besser auf), und ist er

Digitized by Google

schön gegangen, so wird er mit verklopften Eyern mit einem Pinsel überstrichen, dick mit Zucker bestreut und schön gebacken. Diese Art Brod bleibt länger feucht als das vorhergehende, läßt sich aber nicht so lange wohlschmeckend aufbewahren als das ächte Ulmerbrod. Zu Reisthee, Chocolade, zu Kaffee, Wein ꝛc., wird es in schöne Schnitten geschnitten, auch frisch gegeben.

## 102. Birn-Kuchen von Hefenteig.

Mit 12 Löffel voll Mehl und mit 3 Löffel voll guter frischer Hefe, und mit einer Oberkaffeeschale voll lauwarmer Milch wird ein sogenannter Hefel gemacht, der Kochlöffel mit einem Messer abgeputzt, quer über die Schüssel hergelegt, ein Tuch darüber gedeckt, und in eine gelinde Wärme so lange gestellt, bis der Hefel schön aufgeht. Während der Zeit rühre ein Stück Butter von 4 Loth mit 2 Eyer recht ab, und ist der Hefel schön in der Höhe, so rühre den Butter daran, salze den Teig ein wenig, und mache ihn mit etwas lauer Milch, bis er dick genug wird, vollends an; dann klopfe und schlage den Teig so lange bis er sich vom Löffel schält, decke ihn wie oben gezeigt, wieder zu, und lasse ihn abermals schön gehen. Während diesem schäle gute Birn, schneide sie fein und klein, wiege ein wenig Citronenschale und thue sie dazu. Sind die Birn nicht von einer weichern Birnart, so müssen sie in einem Stückchen Butter, sammt den Citronenschalen

Digitized by Google

gedünstet oder gedämpft werden. Ist der Teig aufgegangen, so wird ein Blech mit Butter dick geschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, daß der Kuchen gerne herausgeht, und eine schöne Rinde erhält, wozu mürbes Semmelbrod immer besser ist, als gewöhnliche Semmel. Die grössere Hälfte des Teiges wird, wenn er schön aufgegangen ist, auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett ausgewargelt, und das Blech schön gleich damit belegt, die kalt gewordenen gedämpften Birn, oder wenn es gute weiche Birnarten sind, die frisch geschnitzelten Birn darauf gethan, diese oder die weiche Fülle darauf herum gestrichen, mit etwas gestossenen Zimmt oder Nelken nebst etwas Zucker bestreut. Nach diesem wird die zweyte Hälfte des Teiges ausgewargelt und darüber gedeckt, am Rande mit in Mehl gedruckten Finger zusammen gedrückt, mit Eyergelb und zerlassenen Butter, oder auch blos mit Eyer bestrichen. Statt dem Deckel kann man auch ein Gitter, besonders wenn man den Kuchen gern von Teig hat, machen. Auf den Deckel oder das Gitter wird dann Zucker gestreut, und der Kuchen schön gelb gebacken.

Anmerkung. Alles Backwerk, es mag von Hefen- oder Butterteig gemacht seyn, muß so wie es fertig ist, aus dem Blech oder der Form auf ein reines Brett oder Blech das recht eben liegt, gelegt werden, denn wenn es in dem Backblech verkaltet so verschwitzt die Rinde, wird weich, und das Backwerk verliert sein gutes Ansehen, und auch den guten Geschmack. Die Kuchen müssen nach dem Backen auf einem Blech, an welchem man den Rand nicht abnehmen kann, mit einer Schaufel

Digitized by Google

schön abgelöst, dann mit Vorsicht mit Hülfe eines darunter geschobenen Blechtellers herab gehoben werden. Ein solches gut verzinntes Blechteller ist deswegen zu Kuchen nothwendig, damit er flach darauf liegend erkalte, denn auf einer flachen Schüssel würde er in der Mitte einfallen. Ueber das in einer Gogelhopfform Gebackene muß ein Porzellanteller oder ein Teller von gut verzinnten Blech sogleich nach dem Backen gedeckt und der Gogelhopf mit Vorsicht darauf gestürzt werden.

## 103. Fleisch-Kuchen von Hefenteig auf gewöhnliche Art.

Hiezu wird von dem vorbeschriebenen Hefenteig eine ganze oder halbe Portion angemacht. Ist der Teig in der Schüssel gegangen, dann werden aus diesem 2 Theile gemacht, mit der grössern Hälfte dieser Teigtheile wird das beschmierte und bestreute Backblech belegt. Nachdem dieses alles geschehen ist, wiege übrig gebliebenes Fleisch, von welchen Gattungen dieses gerade vorräthig ist, mit Schnittlauch oder Zwiebeln, nebst etwas Citrone und Peterling. Ist das Fleisch nicht selbst fett, so muß etwas frisches Mark oder Nierenfett mitgewiegt, oder das Gewiegte in einem Stück Butter gedämpft werden. Dann werden 2—4 Eyer daran gerührt, etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan, und das Angerührte auf dem Teig im Blech gut Finger hoch herum gestrichen, der Deckel darauf gelegt, wie vorhin gezeigt, zugemacht, eben so überstrichen, jedoch ohne Zucker darauf zu streuen und warm zu Tische gegeben.

Digitized by Google

## 104. Gerührter Gogelhopf mit Schmalz.

Eilf Loth ganz frisches Schmalz werden erst mit der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer ganzen Citrone zu Schaum gerührt, dann kommen 3 Loth recht fein mit Rosenwasser abgestossene Mandeln, nebst 6 Loth Zucker dazu, und dieses wird mit 7 grossen oder 8 kleinen Eyern, welche in warmen Wasser lagen, nach und nach recht gerührt, wozu noch 15 Loth Mehl kommen müssen. Ist das Mehl mit ein wenig Salz recht darunter gerührt, dann wird ein Löffel voll von einer recht frischen dicken Hefen mit dem achten Theil, mithin mit einem halben Quart guter lauwarmer Milch an den Teig gethan, und vollends recht zugleich mit diesem abgeschlagen, in die Wärme zugedeckt gestellt, und wenn er schön aufgegangen ist, in einem mit Butter geschmierten, und mit Semmelbröseln und gewiegten Mandeln ausgestreuten Form gefüllt, und wenn er in dieser wieder schön gegangen ist, oben mit Zucker und Mandeln bestreut gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut, aufgetragen. Diese Art von Gogelhopf ist die beste, aus welchen die oben beschriebenen Pavesen gemacht werden können.

## 105. Apostel-Braten, Aepfel-Nudel.

Zwey Mäslein oder 12 Eßlöffel voll Mehl kommen in eine Schüssel, in der Mitte wird eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel voll dicke frische Hefe, mit einer Oberkasseeschale

Digitized by Google

voll lauwarmer Milch gethan, und ein Hefel angerührt. Dieſer wird ſchön glatt geklopft, dann der Löffel rein gemacht, auf die Schüſſel gelegt, ein reines Tuch darüber gedeckt, und in eine gleiche Wärme geſtellt. Bis dieſer Hefel ſchön geht, verrühre 4 Loth Butter, oder die Hälfte Butter, die Hälfte gutes Schmalz mit 2 Eyer recht ſchön, und ſo wie der Hefel hübſch geſtiegen iſt, wird die Butter und die Eyer hinzugethan, ein wenig geſalzen, und vollends nach und nach zu einem glatten dicken Teig mit lauer Milch angemacht und ſo lange geſchlagen, bis er ſich vom Löffel ſchält, dann wird er wieder wie vorher zugedeckt, und abermals in die Wärme bis er ſchön gegangen iſt, geſtellt. Jetzt wird auf das Nudelbrett Mehl geſtreut, der Teig heraus und darauf gethan, das Wargelholz mit Mehl eingerieben, und der Teig Finger dick ausgewargelt, dann mit zergangenen Butter mit einem Pinſel beſtrichen und geſchmiert, und mit dem Rädel Hand breite und gute Hand lange Streifen daraus geſchnitten. Auf dieſe Streifen ſtreut man erſt gewaſchene, geklaubte Weinbeere, gewiegte Citronenſchalen, fein geſchnittene, geſchälte Aepfel, dann Zimmt, dann Zucker, wickelt die Streifen alle und ſtellt ſie aufrecht in ein Becken, oder in eine Hand hohe Form, in welcher ſo viel zergangene Butter oder Schmalz ſeyn muß, daß man jede Schnecken-Nudel eintunken kann, ehe ſie aneinander geſtellt werden, damit ſie nach dem Backen ſich

gern von einander lösen. Sind alle fertig, und ist das Becken oder Kahr voll, dann läßt man sie in gelinder Wärme noch gehen, überstreicht sie oben mit Butter und verrührtem Eyergelb, streut Zucker darauf, und backt sie schön gelb und rösch. So wie sie ausgebacken sind, werden sie gleich aus dem Becken auf einen Teller gestürzt, mit gestossenen Zucker und Zimmt überstreut und gespeist. Warm sind sie immer wohlschmeckender als kalt.

Anmerkung. Alles Gebackene muß gleich aus den Formen genommen werden, weil das Verschwitzen in dem Backgeschirr dem Backwerk einen unangenehmen, der Gesundheit schädlichen Geschmack gibt.

## 106. Kuchen von frischen Zwetschken mit Hefenteig.

Hiezu ist gleichfalls der bereits wiederholt beschriebene Hefenteig erfoderlich. Ist dieser zweymal gegangen, und gut Daumen dick ausgewargelt, nach diesem aber ein Blech mit oder ohne Rand, welches mit Schmalz oder Butter dick geschmiert und mit Semmelbröseln ausgestreut ist, gelegt; der Teig muß dann wieder ein wenig aufgehen, worauf die Zwetschken in Viertel oder Hälfte geschnitten, ausgesteint, recht dicht aneinander gelegt, aber ja nicht in den Teig eingedrückt werden. Die Zwetschken werden mit gewiegten Citronenschalen, gewaschener geklaubten Weinbeeren, nebst Zucker und Zimmt, oder nur mit Zucker und Zimmt und Nägeln bestreut, der Kuchen schön rösch ge-

Digitized by Google

backen, und sogleich, wenn er vom Blech ist, wieder mit Zucker und Zimmt bestreut. Wer es liebt, kann vor dem Backen gewiegte Mandeln darauf streuen.

### 107. Kuchen von dürren Zwetschken.

Dazu wird der nämliche Hefenteig gemacht, die Zwetschken werden wie zum gewickelten Gogelhopf gesotten, ausgesteint, mit Gewürz, gewiegten Citronenschalen, Zucker, Weinbeer und ein wenig Zwetschkenbrühe recht verrührt, auf dem aufgewickelten Teig, aber erst wenn der Teig schon auf dem Blech liegt, und wieder gegangen ist, herum gestrichen. Etwas vom Teig muß man zurück behalten, und davon ein Gitter über den Kuchen machen, dieses mit Eyer und Butter bestreichen, und den Kuchen gezuckert, schön gelb backen. Man kann von dem übrigen Teig auch einen dünnen Deckel darüber machen. Wer sich die Mühe geben mag, kann den Teig löffelweise auf ein mit Mehl bestreutes Brett setzen, diesen dann auswärgeln, auf die eine Seite einen Löffel voll Gefüll legen, die andere überschlagen und zu Krapfen ausrädeln, diese dann auf ein mit Schmalz geschmiertes Backblech legen, und wenn sie noch ein wenig gegangen sind, mit Eyer und Butter überstreichen, mit Zucker bestreuen, schön gelb backen, und warm wiederholt mit Zucker und Zimmt übersäen.



Digitized by Google

## 108. Münchner Butter-Laiblen, oder gerührter Gogelhopf.

Rühre einen Vierling frisches, gutes Schmalz, und eben so viel recht guten Butter oder auch nur lauter Butter, mit einer am Reibeisen abgeriebenen grossen Citronenschale recht schaumig; dann rühre nach und nach 12 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, welche aber recht gut verrührt werden, daran, rühre ½ Pfund Mehl und einen vollen Eßlöffel gesiebten Zucker, nebst 3 Löffel voll gute frische Hefe, wenig Salz, einen Eßlöffel voll süssen Rahm hinein, klopfe den Teig so lange, bis er sich vom Löffel schält, dann fülle ihn in einen mit Butter oder Schmalz geschmierten, und mit Semmelbröseln oder gewiegten Mandeln ausgestreuten Gogelhopfform, aber nicht zu voll, sondern so, daß gut der dritte Theil der Form leer bleibt. So läßt man ihn in der Form eine halbe Stunde wieder aufgehen, und backt ihn, wozu eine halbe Stunde erfoderlich ist. Wer es liebt, kann von dem Teig erst nur etwas einfüllen, dann Hagenbutzenmark darauf und wieder Teig darüber thun, oder 2—4 Loth rein gewaschene, geklaubte, abgetrocknete Weinbeere, aber erst nach dem Klopfen in den Teig bringen. Er wird in langsamer Hitze gebacken, sonst lauft er über. So wie er fertig ist, wird er langsam gestützt, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch ½ Pfund Butter nehmen, diese mit 8 ganzen Eyern, welche vorher

Digitized by Google

in warmen Waſſer gelegen, ſammt der Schale einer halben Citrone recht abrühren, und ſo oft ein Ey dazu kommt, einen Löffel voll Mehl und zuletzt 3 Löffel voll Hefe, 1 Löffel voll Zucker dazu rühren, ihn backen, wie gezeigt, und warm noch mit Zucker beſtreuen.

## 109. Verſchiedenes kleines Gebäcke von Butter-Teig.

### Crême-Törteln.

Kleine Tortenformen werden mit Butter geſchmiert und mit guten Butterteig, welcher Meſſerdick ausgewargelt werden muß, ausgelegt, dann wird zu 6 kleinen Formen der vierte Theil einer Maas Rahm mit ein wenig Zucker und einem Stück Vanille oder Citronenſchale geſotten. Bis dieſes ſiedet, rührt man 3—4 Eyergelb recht ab, und den Rahm daran, läßt es auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren, doch nur langſam ans Kochen kommen, aber nicht überſieden. Wenn es dick iſt, wird es angerichtet, muß erkalten, und dann erſt wird es in die 6 Formen eingefüllt, und in guter Hitze gebacken; dann werden ſie aus den Formen gethan, mit Zucker überſtreut und zu Tiſche gegeben.

### Blätter-Törtlein.

Vierzehn Loth vom ſchönſten Mehl werden mit 4 Eyergelb, 2 Löffel voll Zucker und eben ſo viel Wein, damit der Teig dick bleibt, recht

Digitized by Google

untereinander gemacht, dann wird dieser aus der Schüssel genommen und auf ein wenig Mehl ausgewärgelt. Aus dem zuvor zusammen gewürgten, hernach ausgewärgelten Teig werden so viel Stücklen gemacht, daß jedes dünn ausgewärgelt, einen Platz so groß wie eine untere Kaffeeschale wird. Diese Plätzchen werden alle mit zerlassener Butter überstrichen, der im Gewicht 7 Loth seyn darf, denn sie dürfen kaum die Dicke eines Messerrückens haben. Sind alle fertig, dann werden sämmtliche Plätzchen aufeinander gelegt, fest aufgerollt, und bleiben dann auf einem mit Mehl bestreuten Teller über Nacht stehen. Vor dem Gebrauch am andern Tag wird der Teig in 2 Theile gemacht, zweymal nach der Länge über Zwerg gewärgelt, dann zu runden Blättlein mit dem Rädel gemacht, wovon jedes die Grösse einer obern Kaffeetasse und die Dicke eines Messerrückens hat. Auf jedes derselben wird in der Mitte eine Haselnuß groß Eingemachtes gelegt, welches aber in der Mitte ein kleines Loch haben muß, damit das Eingemachte hervor sieht. So werden alle auf ein mit Mehl bestreutes Blech, welches vorher mit wenig Butter nur überfahren ist, gelegt, mit Zucker, ehe man sie zum Backen thut, überstreut, und gelb gebacken. Sie gehen hoch auf, wenn sie recht nach der Quere und nach der Länge gewargelt werden.

Digitized by Google

### Gewöhnliche Butter-Kräpflen.

Dazu macht man nach Belieben Butterteig, macht aus diesem, wenn er ganz fertig ist, viereckigte Stückeln mit dem Rädlein, grössere Stücke werden mit Zwetschkenfülle oder mit gekochten Aepfeln, worunter auch Weinbeere, Citronen, Zucker und Gewürz ist, gefüllt; kleinere aber mit Hohlbeeren, Hagenbutzen, Johannesbeeren. Das Gefüll legt man gegen die Mitte des ausgerädelten Stück Teiges, und schlägt es übereinander, bestreicht sie, wenn sie alle fertig sind, mit verklopften Eyern, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in guter Wärme auf einem mit Butter leicht überfahrnen Backblech.

### Taback-Roben.

Hiezu wird ein guter Butterteig gemacht, aus welchem drey Finger breite Streifen mit dem Messer geschnitten werden. Vorher schon werden Weinbeere, ausgesteinte Rosinen oder Zwibeben mit ein wenig Wein und gewiegten Citronenschalen dick eingekocht, an dieses werden sodann ein wenig gewiegte Mandeln, etwas Zucker und Zimmt gethan, und hierauf etwas von dem kalt gewordenen Gefüll auf die Streifen gelegt. Nach diesem nimmt man das dazu eigends gemachte Tabacksrollen-Holz zur Hand und wickelt es mit dem Teig und bindet diesen mit einem reinen Faden, jedoch nicht zu weitläufig, damit die Fülle nicht heraus kann,

Digitized by Google

und backt sie so in Schmalz schön hellbraun. Nach dem Backen wird der Faden abgenommen, das Holz aus den Rollen heraus gezogen, mit Zucker und Zimmt gestreut, und noch warm zu Tische gegeben.

### Butterteig-Stern oder Blumen.

Es wurden diese bereits unter den Backwerk als Auflagen zu Zwetschken u. dgl. erwähnt, auch bey dem Zuckerbröselteig angeführt, zum Desert aber macht man sie wie folgt: Vierzehn Loth vom schönsten Mehl werden in eine Schüssel gethan, und 14 Loth vom besten Butter in 3 Eßlöffel voll recht guten Wein hineingeschnitten, dann ein Eyergelb und 4 Eßlöffel voll gestossenen Zucker daran gethan, dieses alles wird untereinander gemacht und leicht auf einem mit Mehl und Zucker bestreuten Nudelbrett nur so gewürgt, daß es sogleich schnell 2 Messerrücken dick ausgewargelt werden kann. Das Ausgewargelte wird mit Blumen- oder Sternenmödeln ausgestochen, welche vorher in Mehl getunkt werden. Das mit Mehl überstreute Backblech wird mit den Blumen, welche nicht zu nahe aneinander kommen dürfen, überlegt, diese überstreicht man mit verklopften Eyern und länglicht zierlich geschnittenen, abgesottenen und abgezogenen Pistazien oder Mandeln und backt sie schön gelb. Die Sterne oder Blumen können auch mit farbigem Eis nach dem Backen verschönert werden, besonders ist das Eis mit Hohlbeersaft dazu recht hübsch.

Digitized by Google

## Pfifferling.

Vier Löffel voll Mehl werden mit süssem Rahm an- und vier Eyerdotter nach und nach dazu gerührt, und dann eine halbe Eyerschale voll Wein dazu gegossen, der Teig darf aber nicht dünner als ein Flädleinteig gemacht werden. Der eigends dazu gemachte blecherne Löffel, welcher die Form von Pilzen mit einem hohlen Stiel in der Mitte hat, wird erst in heisses Schmalz getaucht, dann schnell in den Teig, und so wie er ein wenig abgetropft hat, in das heisse Schmalz gehalten, worin der Pfifferling sogleich gebacken ist. Mit Zucker und Zimmt überstreut, werden diese Pfifferlinge zu Tische gegeben. Zum Backen wird ein kleines Pfännchen genommen, und so wie der Teig weniger wird, schüttet man ihn in eine obere Kaffeetasse, und tunkt darein den Löffel, mit eingemachten Hohlbeeren oder Hagenbutzen, kann man sie nach dem Backen in der Tiefe auszieren.

Digitized by Google

# Verschiedene Haushaltungs-Gegenstände.

## Warme Getränke und Erfrischungen.

### 1. Stahlpunsch.

Eine Maas ächter Burgunder wird in ein reines irdenes Steinhafen- oder Steingut-Gefäß gegossen, und nach Belieben Zucker, ein Quint ganzer Zimmt, 1½ Quint Gewürznelken hinein gethan. Dann muß man zwey eigends hiezu verfertigte Stahlstäbe haben, diese werden nach einander glühend gemacht, und nachdem von dem einen die Asche weggeblasen ist, muß er sogleich in den Wein hineingelegt und zugedeckt werden. In diesem bleibt er so lange liegen, bis der andere glühend ist, und mit diesem Stahleinlegen wird so lange fortgefahren, bis der Wein recht strudelt, und ganz siedend geworden ist. Der Topf muß aber in der Nähe des Feuers, mit Kohlen umlegt stehen, darf aber nie mit dem Wein ganz voll gefüllt seyn, weil sonst beym Einlegen des Stahls und beym Ueberwallen des Weines, der Wein überlaufen (übergehen) würde. In Ermanglung eines ei-

Digitized by Google

gends hiezu verfertigten Stahls, kann man zwey kleine Bügeleisen-Stähle dazu gebrauchen; diese müssen aber, ehe sie zum erstenmal glühend gemacht werden, rein abgefegt seyn. Diese Stahlstücke werden an einem rein gefegten Schürhacken, oder mit einer reinen Feuerzange, abwechselnd in den Wein gehalten, und heraus genommen. Besser sind jedoch die eigends hiezu verfertigten Stäbe, weil man diese hinein legen, den Wein dabey zudecken und somit das Verdünsten der Kraft und das Erkalten des Weins verhindern kann. Ist der Stahlpunsch ganz fertig, so wird er in eine reine, mit heissem Wasser zuvor warm gemachte Terine, oder Punschbole, durch ein reines Tuch gegossen, gleich zugedeckt und so aufgetragen. Für Damen kann gebähtes Bisquit oder Zwieback, oder glasirter Gogelhopf dazu aufgesetzt werden. Wer Gewürze nicht liebt, koche die abgeschälte Schale einer Citrone, das Gelbe einer Pomeranze, und nur ein wenig Zimmt mit. Für Personen von schlechtem Magen ist dieses Getränk zu empfehlen; auch für Nervenkranke soll der Stahlpunsch stärkend seyn. Die Menge des Zuckers hängt von der grössern oder mindern Vorliebe für das Süsse ab.

## 2. Brennender Punsch.

Von zwey recht saftigen Citronen, wird der Saft über 4 Loth Zucker durch einen Seiher gedrückt, das Gelbe von der Citrone an noch 4 Loth Zucker abgerieben, der Citronenzucker

davon abgeschabt, und zu dem Saft und Zucker gethan, und sodann zugedeckt. Hierauf läßt man 2½ Maas oder 2 Bouteillen voll frisches Wasser, in einem reinen steinernen Geschirr oder in einer Messingpfanne, mit einem halben Pfund Zucker sieden, gießt eine ganze Bouteille voll Arrak hinein, und ist dieses abermals heiß geworden, so kommt auch rother Wein nebst dem Citronensaft und Zucker dazu. Alles dieses muß miteinander einmal aufwallen; dann stellt man es sogleich vom Feuer, gießt es durch eine Serviette, in eine, durch heisses Wasser erwärmte Schüssel, und hat der Punsch, nachdem er vom Feuer genommen ist, 8 Minuten lang gestanden, dann trägt man ihn auf; vor der Thüre des Gastzimmers erst wird der Punsch mit einem Wachslicht, oder mit einem Stückchen Papier angezündet. Er darf aber nur 8 höchstens 10 Minuten lang brennen; dann wird er zugedeckt und in Gläsern herum gegeben. Das Anbrennen gibt dem Punsch beym Auftragen ein besonderes, die Anwesenden erheiterndes Ansehen, und einen feinen Wohlgeschmack. Je besser der rothe Wein dabey ist, desto besser ist der Punsch. Man kann statt zwey Citronen auch nur eine Citrone und eine Pomeranze dazu nehmen.

### 3. Vanille-Punsch.

Für 12—18 Kreutzer Vanille wird mit 3 Vierling Zucker gestossen, an den gestossenen Vanillezucker wird sodann in einem Porzellan-

Geschirr der Saft von 8 Citronen gedrückt und zugedeckt. So viel man mit 5 Finger erfassen kann wird zweymal von Thee bou, oder vom feinsten chinesischen Thee genommen, und dieser siedend mit 2 Maas Wasser angegossen, so bleibt er zugedeckt am Feuer eine kleine halbe Stunde stehen, dann giesse man ihn siedend über den Citronensaft, und alles dieses miteinander durch eine Serviette in Punschbole, schütte eine halbe Bouteille guten Arrak dazu, und trage ihn zugedeckt ganz heiß zu Tische.

Anmerkung. Man kann auch die Vanille klein schneiden, mit dem Thee angiessen, Zucker und Citronensaft vorher ordnen, den siedenden Thee, wenn er gestanden hat, darunter mischen, alles durch eine Serviette in die Bole giessen, dann Arrak daran schütten, und den Vanille-Punsch auftragen. Für Damen wird immer Zwieback oder eine Schale mit Anislaiblen dazu aufgesetzt.

## 4. Gewöhnlicher Punsch.

Dieser schmeckt angenehm, wenn man zu den Citronen eine oder zwey Pomeranzen nimmt. Man rechnet zu zwey an Zucker abgeriebenen Citronen, eine eben so abgeriebene Pomeranze. Um eine Maas Punsch zu machen, wird zu den abgeriebenen Citronen und Pomeranzen höchstens von einer Pomeranze und 6 Citronen der Saft durch einen Seiher gedrückt, und 12 Loth Zucker zu diesem gethan, dazu wird eine Maas Thee, wozu so viel Thee als zwischen 5 Finger gehalten werden kann, genommen wird, durch ein reines Tuch in die Punsch-Bole gegossen. Ein Quart vom besten Rahm

Digitized by Google

oder Arrak muß erst zuletzt, ohne das Tuch, dazu geschüttet werden.

## 5. Punsch-Essenz.

16 Loth frisch ausgepreßter Saft von schönen gelben, saftigen Citronen, welche vor dem Auspressen abgeschält werden müssen, und von welchen die getrockneten Schalen für die Haushaltung verwendet werden können, vermische mit 60 Loth Jamaika-Rum in einer Glasflasche und schüttle es recht untereinander, stöpsle das ganz vollgefüllte Gefäß, binde es mit einer Blase zu, und lasse es 48 Stunden ruhen. Dann wird ein Pfund Meliszucker mit einem Pfund siedendem Wasser angegossen, und ein zu Schnee geschlagenes Eyerweiß dazu gethan, daß die Mischung helle wird. An dieses durchgegossene klare Zuckerwasser, wird der mit Arrak vermischte Citronensaft gegossen, und das, was zuletzt kommt, durch ein Löschpapier oder Filtrir-Tuch dazu geschüttet. In reinen, gut erhaltenen Bouteillen hält sich diese Essenz an einem kühlen Orte Jahre lang, und ist besonders für Reisende empfehlenswerth. Zwey Theile kochendes Wasser, mit einem Theil dieser Punschessenz gemischt, geben immer sehr guten Punsch.

## 6. Punsch-Saft.

Von 6 gelben, ja nicht bittern Citronen und von 4 gleichfalls schönen, süssen Pomeranzen wird das Gelbe am Zucker abgerieben,

Digitized by Google

und der ein wenig gestossene, abgeschabte Zucker in ein Steingutgefäß, oder in ein Porzellan-Geschirr gethan. An diesen Zucker drücke durch ein Tuch oder Seiher den Saft von 18 Citronen und 6 Pomeranzen. Diesen Saft muß man ein Paarmal aufkochen, erkalten, und in reinen, mit rein abgebrühten Stöpseln verschlossenen und zugebundenen Bouteillen an einem kühlen Orte aufbewahren. Will man Punsch machen, so nimmt man vom besten Thee bou so viel als man zwischen 2 Finger fassen kann, gießt ihn mit einer Maas reinem, siedendem Wasser an, und läßt ihn zugedeckt, heiß stehen, bis sich der Thee ausgesogen hat, und das Wasser hellgelb ist. Man gießt von dieser Maas Thee durch eine Serviette, und nachher 2 obere Kaffeetassen voll von dem Punschsaft dazu, mischt, wenn es nicht süß genug ist, noch Zucker bey, gießt den dritten Theil einer Bouteille Arrak hinein, deckt den Punsch zu, und gibt ihn mit einem Punsch- oder Vorleglöffel in Gläser. Mit dem Thee kann auch etwas Vanille angegossen werden.

### 7. Schodo mit Pomeranzen.

An einem Vierling Zucker wird das Gelbe von 2 Pomeranzen abgerieben, und der Saft durch ein reines Tuch dazu gedrückt. Bis dieses schmilzt, werden 10 Eyerdotter von frischen Eyern zu Schaum geschlagen, und der Zucker sammt dem Saft, daß es ganz dick wird, daran gerührt, dann wird eine halbe Maas

guter Wein darunter gethan, alles in einen Steinhafen gegossen, mit Kohlen umlegt und am Feuer mit dem Chocolade-Quirl gesprudelt, bis es ganz zu einem siedheissen Schaum wird; dann wird das Schodo in Tassen schnell aufgetragen, und gebähtes Bisquit oder Ulmerbrod dazu aufgesetzt. Wem diese Zubereitung zu mühsam scheint, kann einen Besen zum Schaumschlagen nehmen. Beym Auftragen einer jeden Gattung Schodo, wird nur die obere Tasse gefüllt.

### 8. Schodo mit Champagner.

Dazu muß der Champagner ächt seyn; auf ein Glas Champagner rechnet man 3 Eyergelb, diese werden mit gestossenen Zucker zu Schaum gerührt, und wer will, kann an diesen etwas abgeriebene Citronenschalen mitrühren. Er wird auf die vorhergehende Art auf und an dem Kohlenfeuer gemacht. Rheinwein und Champagner sind immer zum Schodo die edelsten Weine; den geringern Weingattungen muß Zimmt und Citronen beygefügt werden. Zu Déjeuner und Abends wird das Schodo gegeben.

### 9. Schodo gewöhnlicher Art.

Eine Bouteille Wein wird mit ganzen Zimmt, Citronenschalen und Zucker siedend gemacht, 12 — 15 Eyergelb recht schaumig gerührt, der Wein daran gegossen und zu Schaum gequirlt. Wenn der Wein recht sauer ist, so kann man um den Zucker zu sparen, eine halbe

Digitized by Google

obere Kaffeeschale voll siedend gemachten guten Rahm dazu mischen, wenn der Wein daran gegossen ist. Milder wird das Schodo dadurch, aber weniger kräftig.

## 10. Krambamboli, oder Punsch mit Kirschengeist.

Zwölf schöne frische Eyergelb, werden mit $1\frac{1}{2}$ Pfund gestossenen Zucker eine gute halbe Stunde lang wie zu einer Torte gerührt; in der Zeit wird $1\frac{1}{2}$ Maas Thee schwächer, als zum Arrakpunsch angegossen. Dieser siedende Thee wird durch ein Tuch oder durch einen Theeseiher an das Gerührte langsam, unter beständigem Umrühren gegossen, und alles sogleich in eine erwärmte Punschbole gethan, eine halbe Bouteille besten ächten Kirschengeist, oder Zweschkenbranntwein (Slikowitzer) hinzu gegossen, zugedeckt, und dann in Tassen gegeben. Es ist dieses ein angenehmes Getränk, und mit Kirschengeist beym Schnupfen heilsam.

## 11. Rosen-Chocolade.

Von 50 frischen weissen, oder rothen Rosen werden die Blätter abgezupft, und auf einem recht reinen Holzteller, der keinen Beygeruch haben darf, klein gewiegt oder gehackt; dann wird aus den Blättern mit einem recht frischen Eyergelb und feinstem Mehl ein Nudelteig gemacht, und daraus ein gewöhnlicher Nudelplatz gewargelt, dieser wird sodann in kleine Stück-

chen geschnitten, und diese auf einem Blech in einer Bratröhre oder Backofen, mehr getrocknet als gebacken, daß sie in keinem Fall braun werden. Ehe dieser gebackene Rosenteig erkaltet ist, wird er in einem Messingmörser fein gestossen, gesiebt, das Grobe im Sieb wieder gestossen, und alles in einer Bouteille aufbewahrt. Zum Chocolademachen nimmt man nun einen halben Eßlöffel voll von diesem Pulver, und rührt es langsam an eine halbe Maas Rahm, daß es glatt bleibt, dann wird der übrige Rahm dazu gegossen, an einer Citrone abgeriebener Zucker, ganzer Zimmt und 2 Gewürznägelein dazu gethan, und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren gekocht. Hierauf werden 2 Eyergelb mit ein Paar Tropfen Wasser recht zu Schaum gerührt, an dieses das Gekochte gegossen, das Gewürz herausgenommen und recht gesprudelt in Tassen gegeben. Diese Rosen-Chocolade ist wohlfeil und angenehm.

## 12. Chocolade mit Wein.

Zu fünf Tassen Chocolade werden 4 Loth guter feiner Chocolade abgerieben, und dazu eine spitzig gemessene halbe Maas Wein mit wenig Zucker und Zimmt, oder mit Zucker und Vanille gesotten. Unter dem Sieden wird die Chocolade dazu gethan, und noch kurze Zeit unter quirlen oder umrühren siedend erhalten. Bis dorthin müssen 2—3 von den Vögeln ganz gereinigte Eyerdotter mit ein Paar Tropfen Wasser in einem Steinhafen zu Schaum ge-

Digitized by Google

rührt seyn, an welchen man die Chocolade gießt, und so lange unaufhörlich mit dem Quirlen fortfährt, bis sie zu lauter Schaum geworden, welche jedoch nicht kochen, nur auf Kohlen heiß erhalten werden darf. So wie ein Chocoladebecher gefüllt ist, hält man eine glühende Feuerzange oder Schaufel darüber, damit der Schaum hart wird und stehen bleibt, auch eine über den Becher befestigte glühende Kohle schützt den Schaum vor dem Einfallen.

Anmerkung. Wie beym Schodo wird von der Wein-Chocolade nur die obere Tasse gefüllt und aufgetragen. Sollte er mit ungemischten Wein zu stark werden, dann kann man auf einen Theil Wasser nur 2 Theile Wein dazu nehmen. Zu Milch-Chocolade wird das nämliche Verhältniß Milch und Chocolade genommen; diese kann gleichfalls überbrennt gegeben werden. Wird sie in Wasser gekocht, dann rechnet man auf eine Tasse zwey Loth Chocolade und gar kein Eyergelb, oder es wird nur ein halber Eyerdotter genommen.

## 13. Reis-Thee.

Wer nicht wie in Augsburg Reismehl haben kann, stosse sich den Reis möglichst fein. Auf einen Eßlöffel voll Reismehl rechnet man eine Maas gute, frisch gemolkene Milch. Von dieser Milch wird erst nur wenig, damit es glatt werde, an das Mehl gerührt, hierauf alle Milch in eine Messingpfanne oder einen Tiegel der keinen Geruch hat nachgegossen, und auf Kohlen mit Zucker und um 8—12 Kreutzer klein geschnittene Vanille eine Viertelstunde lang gekocht. In der Zeit verrühre 4—5 von allen

Vögeln gereinigte Eyerdotter mit ein Paar Tropfen kalten Wasser recht ab, rühre dann das Gekochte durch ein reines nicht fettes Suppen- oder Zuckersieb dazu, quirle es recht untereinander, und gib es siedend heiß in Tassen zu Tische.

Anmerkung. Dieses warme Getränk kann auch mit der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer halben Citrone, und mit ganzem Zimmt anstatt mit Vanille gemacht werden. Es ist gesund, nährend und angenehm. Der selbst gestossene Reis muß länger kochen, als schon hergerichtetes Reismehl, oder man muß von Ersterm etwas mehr nehmen, weil er nie so fein wird, wie das gemahlene Reismehl, mithin auch nicht so ergiebig ist.

## 14. Orschade zum Aufbewahren für Reisende und für Landbewohner.

Ein halbes Pfund Mandeln, worunter 6—8 Loth bittere für den Liebhaber seyn können, wird gesotten, abgezogen, auf kurze Zeit nur, aber gleich, in kaltes Wasser gelegt, dann herausgenommen, und auf einem Sieb in die Sonne, oder auf einen Ofen, in jedem Fall aber in der Wärme getrocknet, diese geschälte getrocknete Mandeln werden mit ½ Pfund getrockneter gereinigter Melonenkerne vermischt, und darüber zwey Maas frisches Röhrenwasser geschüttet, in welchem sie 4—6 Stunden bleiben müssen. Jetzt werden sie durch ein Sieb abgegossen, und die Mandeln und Melonenkörner befeuchtet, mit den achten Theil einer Maas Rosen- oder Pomeranzenblüthe-Wasser in einem Steinmörser mit einem hölzernen Stössel fein gestossen. Ist dieses geschehen, so wird das Gestossene auf einen reinen Reibstein gethan,

Digitized by Google

und mit einem Reiber von Burbaumholz noch feiner gerieben. Dieser fein geriebene Brey wird auf reines Papier oder auf eine Steinplatte gebracht, oder wie kleine Tafeln gegossen, mit Zucker übersiebt und an der Luft getrocknet, so wie man die Teigstücke biegen kann, werden sie aufgerollt, noch etwas an die Luft in ein Sieb gestellt, und so kann man sie 2 Jahre lang aufbewahren. Vor dem Gebrauch klopft oder zerstoßt man den Orschade-Teig ganz fein, von welchem 2 Loth ein Glas Mandelmilch geben, deren Geschmack durch etwas Pomeranzenblüthe-Wasser oder Citronenzucker verbessert werden kann. Das Gestossene wird in der Regel durch ein reines Tuch gegossen und gewunden, wie die Mandelmilch, und in Gläsern gegeben, die Mandelmilch kann auch ohne Beysatz mit Zucker blos als kühlendes und nährendes Getränke dienen.

### 15. Limonade à la Beine.

Zwey bis drey Loth Zucker werden an einer halben Citrone abgerieben, und das Abgeriebene und Abgeschabte mit 2 Dottern von ganz frisch gelegten Eyern zu Schaum, und an diesen eine halbe Maas Wasser gerührt, dann wird es ein Paarmal hin und her gegossen, und in Gläsern als eine sehr kühlende Erfrischung aufgesetzt. Wird diese als Limonade von Pomeranzen gemacht, so muß der Saft der Pomeranze durch einen Seiher dazu gethan werden.

Digitized by Google

## 16. Limonade-Pulver zur Stillung des Durstes auf Reisen.

Ein Theil Weinsteinsäure wird mit vier Theilen Melisszucker und einigen Tropfen Citronenöl gemischt und getrocknet, in Gläsern auf Reisen mitgenommen. Ein Kaffeelöffel voll von diesem Pulver gibt ein Glas Limonade.

## 17. Gewöhnliche Art des Limonade-Pulvers.

An einem halben Pfund Melisszucker werden 4 Citronen abgerieben, der gelbe Zucker abgeschabt, auf reinem Papier hinter einem Ofen oder auf einer warmen Platte getrocknet, und dann fein gestossen. Dann wird ein Loth präparirter Weinstein darunter gemengt, und der Saft von drey Citronen durch einen Seiher darauf gedrückt; so wie es gemischt ist, wird es auf einen Porzellanteller auf dem Ofen getrocknet, hierauf wieder fein gestossen und gesiebt; weil es aber immer Feuchtigkeiten anzieht, so muß es in gläsernen Flaschen, oder blechernen Schachteln, welche mit Papier ausgelegt sind, auf Reisen mitgenommen werden.

## 18. Rothes Limonade-Pulver.

Ein halbes Pfund fein gestossener Melis wird mit einigen Tropfen Citronen-Oel und vier Loth Erbsichsaft gekocht, dieses gekochte Mus in grossen Zelteln auf Stein getropft, getrocknet, pulverisirt, und in Wasser aufgelöst ge-

Digitized by Google

trunken. Es gibt dieses Pulver, welches sich aufbewahren läßt, eine sehr kühlende und gesunde Limonade.

## 19. Wein-Molke.

Eine halbe Maas Milch wird gesotten, und der vierte Theil einer Maas Seewein in dem Augenblick, in welchem die Milch steigt, darein gegossen, und etwas Zucker und ganzer Zimmt mitgesotten, bis die Milch ganz zusammen gegangen ist; die alsdann fertige Molke wird durch ein Tuch gegossen, und warm getrunken. Diese Molke ist als ein den Appetit sehr beförderndes Kurmittel erprobt.

## 20. Schlehen-Wein.

Recht reife Dornschlehen werden an der Sonne, jedoch nicht zu stark getrocknet, und dann wird eine Maas davon nebst 4 Loth grob gestossenen Zimmt und ½ Loth Nägeln, die geschnittene Schale einer Citrone, und ein Pfund gebröckelter Zucker fein gestossen. Alles dieses kommt dann in einen kleinen, feinen, reinen Sack, der in ein Fäßchen, in welchem 6 Maas Wein sind, gehängt wird, Dies Fäßchen wird dann zugeschlagen, nachdem das Säckchen an den Deckel befestiget worden; so bleibt der Wein 14 Tage lang im Keller liegen. Nach Verfluß dieser Zeit wird der hell gewordene Wein in reine Bouteillen gefüllt, diese mit reinen oder neuen Stöpseln zugestöpselt, und die Pfropfe mit Wachs überzogen, dann werden die Bou-

Digitized by Google

teillen in den Sand gelegt. Auf diese Art erhält sich dieses besonders für Frauenzimmer heilsame Getränk lange Zeit gut.

## 21. Hohlbeer-Wein.

Zu diesem werden reife Hohlbeere durch ein Tuch gepreßt, und ihr Saft mit Zucker und gebröckelten Zimmt in eine Bouteille gethan, Wein darauf gegossen, mit Fließpapier gut verbunden, und 10—12 Tage an die Sonne gestellt; durch Filtrirpapier wird er dann in eine Bouteille gefüllt, und im Keller aufbewahrt. Lange hält sich aber dieser Wein nicht, und ist blos im Sommer ein Abkühlungs-Getränk.

## 22. Gelbe Rüben-Saft.

Reinige und schabe schöne, hochgelbe Rüben ganz leicht äusserlich, reibe sie dann auf dem Reibeisen, und winde sie recht stark durch ein reines Tuch, in einen von Innen und Aussen wohl glasirten Tiegel; diesen stelle auf Kohlen, lasse den Rübensaft langsam kochen und schäume ihn dabey stets ab. So wie dieser zu rauchen anfängt und nicht mehr schäumt, stelle ihn gleich von den Kohlen, und fülle ihn, ist er erkaltet, sogleich in Gläser, in welchen er an einem kühlen Orte verwahrt wird. Dieser Saft wird beym Keuchhusten als ein vorzügliches Mittel gerühmt.

Digitized by Google

## 23. Hohlbeer-Saft.

Reife Hohlbeere werden rein geklaubt, und in einem Aussen und Innen glasirten reinen Hafen, oder in einem reinen Steintopf in Keller gestellt, bis sie Brühe bekommen, was gewöhnlich bald geschieht. Dann preßt oder windet man sie durch ein reines Tuch, und nimmt zu einer halben Maas Saft 14 Loth schönen Zucker. In einer Messingpfanne läßt man beydes zusammen so lange einsieden, bis es dick ist, und dann ist der Saft fertig. Ist er kalt genug, dann wird er in Zuckergläsern oder reine Bouteillen gefüllt, welche gut zugebunden und gestöpselt werden. Unter dem Wasser gibt der Himbeersaft ein kühlendes, angenehmes Getränk, sowohl für Gesunde als für Kranke, auch läßt er sich zum Backwerk gebrauchen, und dient hauptsächlich zur Verfertigung der Hohlbeersulzen im Winter. Meerrettig oder Kren mit Hohlbeersaft und Essig kalt angemacht, ist wohlschmeckend, schön und bald hergerichtet. Eben so ist davon gemachtes Hohlbeerzuckereis schön und gut.

## 24. Mandel-Syrup.

Ein Pfund gute Mandeln, unter welchen der vierte Theil aus bittern bestehen darf, werden abgesotten, abgezogen und in kaltes Wasser gelegt. Dann werden sie mit frischem Wasser angefeuchtet, so fein als möglich in einem Steinmörser mit einem Holzstössel gestossen und

Digitized by Google

hierauf jede Portion noch im Mörsel mit Wasser angerührt, sodann aber durch ein Tuch gewunden. Die Mandeln werden nach diesem wieder gestossen, dann aber mit nicht mehr als 2 kleinen, oder nur 1½ Maas Wasser angegossen. Diese Mandelmilch wird in einem Zinn-Geschirr auf schwache Kohlen gesetzt, und drey Pfund Zucker dazu gethan. Ist der Zucker ganz geschmolzen, der Saft 1 — 2 mal gestiegen, dann muß er vom Feuer kommen, durch ein reines Tuch abermals in ein Zinngeschirr gegossen werden. Erst wenn er beynahe kalt ist, thut man 1½ Loth Citronen- und 4 Loth Pomeranzenblüthe-Wasser daran, bindet den kalt gewordenen Saft mit doppelten Papier zu, sticht mit einer Nadel Löcher in dieses, und stellt es an einen kühlen Ort. Mit 3 — 4 Löffel voll von diesem Syrup kann man auf der Stelle ein Glas Mandelmilch machen.

## 25. Pomeranzen-Saft.

Ein Pfund Zucker wird mit wenig Wasser geläutert und so lange gesotten, bis er anfängt dick zu werden; dann kommt von 4 Pomeranzen die abgeriebene Schale, und von 12 Pomeranzen der ausgepreßte Saft dazu. Dieses wird zusammen noch eine Viertelstunde gekocht, dann nimmt man ihn vom Feuer; so wie er lau geworden, wird er durch ein Tuch in eine Bouteille gegossen, gut zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Dieser Saft, wenn mit drey Theilen rothen Wein, einen

Digitized by Google

Theil Saft vermischt wird, wird als kalter Bischof, als ein höchst angenehmes Getränk gegeben. Dieser Saft mit in Wasser abgesottener Quasia vermischt, ist als ein appetitmachendes, magenstärkendes Getränk, durch Verordnungen der Herren Aerzte bekannt.

## 26. Veilchen-Saft.

Von den blauen wohlriechenden Märzveilchen werden die blauen Blätter gezupft, und alles andere davon gethan; hat man ein halbes Pfund davon, dann kommen sie in eine Zinnschüssel und es wird eine halbe Maas siedendes reines Wasser darüber gegossen, zugedeckt, und über Nacht in eine noch warme Bratröhre, oder auf eine warme Herdplatte, kurz an einen warmen Ort gestellt. Am andern Tag wird ein Pfund gebröckelter Zucker in ein Zinngeschirr gethan, das Veilchenwasser durch ein Tuch dazu gegossen, und dann langsam fortgekocht. Oefter aber muß man mit einem Silberlöffel, wie alle Sachen der Art, den Saft aufrühren und unter öfterm Abschaumen, bis der Saft dick ist, fortkochen lassen; dann stellt man ihn vom Feuer, und wenn er kalt geworden ist, wird er durch ein reines Tuch in Gläser gefüllt, mit Papier, worin Löchlen gestupft sind, zugebunden und aufbewahrt. Dieser Saft ist zum Färben des Eises, und zu Verzierungen auf Backwerke zu gebrauchen.

Digitized by Google

## 27. Kornblumen-Saft.

Wird wie der Veilchensaft zubereitet, nur daß blos ein Vierling abgezupfte Kornblumen auf ein Seitlein (halbe Maas) Wasser und ein Pfund Zucker gerechnet werden. Er ist zu Verzierungen und Eis noch schöner als Veilchensaft.

## 28. Limonade-Saft.

Da nicht alle Personen Limonadepulver lieben, so ist für diese, um schnell Limonade oder Punsch zu bereiten, dieser Saft zu empfehlen. Von 36 gelben saftigen Citronen, wird der Saft mit einem Citronenpresser ausgedrückt, vorher aber an 12 davon die Schale am Zucker abgerieben. Im Ganzen muß man diese zwölf Citronen an 3 Pfund Zucker abreiben.

Von den 24 andern Citronen wird die Schale dünne abgeschält, diese nach der Quere geschnitten und an einem reinen Orte zu Ragout, oder geringen Speisen und Soosen getrocknet. Hat man eine Maas von diesem Saft, dann wird diese durch ein reines Zuckerhaarsieb in einen Innen und Aussen glasirten reinen Hafen oder Geschirr mit einem passenden reinen Deckel gegossen. Zu diesem Saft kommen die 3 Pfund Zucker sammt allem Abgeriebenen. Und ist das Gefäß recht verwahrt, daß kein Dunst heraus kann, welches man dadurch verhindert, daß man ein reines nasses Tuch zwischen den Deckelrand und den Topfrand legt, so wird der Hafen in einen Kessel oder in ein tiefes Geschirr

Digitized by Google

mit siedend kochendem Wasser gestellt, das Wasser aber muß siedend erhalten werden, fängt es nun im Geschirr, das nicht zu voll seyn darf, an zu sieden, so läßt man ihn nur 4 — 5 mal aufwallen, stellt dann den Topf aus dem Wasser, und so wie er etwas kalt ist, gießt man ihn durch ein reines Tuch in Bouteillen, verstöpselt diese mit zuvor abgebrühten, reinen abgeschwemmten Stöpseln, schneidet den Stöpsel eben der Bouteille gleich, überbindet diesen mit einer Blase und stellt ihn an einen kühlen Ort. Sobald die Blase anfängt zu vertrocknen, so legt man die Bouteille in Sand in Keller. Will man schnell Limonade machen, so nimmt man einige Löffel voll von dem Saft in frisches Wasser, wer die Limonade mehr kühlend als angenehm schmeckend wünscht, mische noch etwas frischen Citronensaft dazu, gesünder bey schwachem Magen ist immer die nicht zu saure Limonade. Im Keller kann man diesen Saft ein Jahr lang gut erhalten. Eine angebrochene Flasche muß aber in eine kleine Bouteille gefüllt werden.

Anmerkung. Will man dergleichen Säfte gut kochen, so nehme man immer einen neuen ungebrauchten, aber schon mit frischem Wasser ausgesottenen, kalt abgeschwemmten Topf sammt einem Deckel.

## 29. Weichsel-Saft zu Gelée, zum Trinken, und zum Küchen-Gebrauch.

Schöne frische, aber reife Weichseln, werden von den Stielen abgezupft, und in

einem Mörser sammt den Kernen gestossen, und mit diesem und dem Saft in einen reinen Steintopf, oder in ein anderes irdenes glasirtes Geschirr, das aber wie vorhin gesagt, mit heissem Wasser sammt dem Deckel ausgekocht und nachher in kaltem Wasser abgeflößt seyn muß, gethan. In diesem Gefäß muß das Obige in dem Keller 24 Stunden zugedeckt stehen, am folgenden Tag preßt man alles zusammen durch ein reines Tuch und wiegt den Saft. Zu drey Pfund Saft nimmt man 1½ Pfund Zucker, läutert erst diesen, läßt ihn ein wenig erkalten, und thut dann erst den Weichselsaft nebst ½ Loth grob gestossenen Zimmt und 1 Quint Nägeln hinzu. Der Saft wird nun mit einem silbernen Löffel öfter umgerührt und langsam eingekocht, daß es um ein Drittel weniger wird, dann stellt man ihn vom Feuer, gießt ihn erkaltet durch ein reines Tuch in Bouteillen, welche man aber nicht gleich fest zustöpseln darf, was erst in Zeit von 10—12 Tagen geschehen muß. Zum Zustöpseln nehme man immer möglichst lauter neue Korkpfropfen, brühe diese so wie die ältern Stöpsel mit siedendem Wasser an, und schwemme oder flösse sie kalt ab. Dadurch werden die Stöpsel weicher und schliessen sicherer, man ist auch gewiß, daß der Saft nicht verdirbt, da die Unreinigkeit hier, wie bey allen ähnlichen Zubereitungen daran Schuld ist, wenn dergleichen Säfte sich nicht so lange als es seyn kann, gut erhalten lassen. Der Weichselsaft ist nur zum Trinken angenehm, mit ein

Digitized by Google

Paar Löffel voll Essig vermischt, kann aufgeriebener Kren (Meerrettig) schnell damit zu Tische hergerichtet werden; sieht hübsch aus und schmeckt gut. Mit Wein und Hausenblase, wie bey dem Gelée gezeigt worden, kann man mitten im Winter Weichselsulz mit diesem Saft machen, auch ist er zum Auflauf, selbst zu Torten zu verwenden, was bereits in dem diesem gewidmeten Abschnitte gezeigt worden. Gut und rein gekocht und aufbewahrt, hält sich dieser Saft 2—3 Jahre.

## 30. Eingemachte Wachholderbeere Kranewettbeere.

Da nicht überall wie in Augsburg diese gesunde und nützliche Krammetsbeere-Selz zu haben ist, so wird die Vorschrift zu ihrer Bereitung Manchem willkommen seyn. Schöne, frische, volle Krammets- oder Wachholderbeere werden geklaubt und gewaschen, damit die nicht tauglichen obenauf schwimmen, und weggeworfen werden können. Da die Beeren selbst sehr süß sind, so ist ein Pfund Beeren und ein Vierling Meliszucker das richtigste Verhältniß. In eine Messingpfanne, oder wo man viel auf einmal zubereiten will, in einen Messingkessel bringt man die gewaschenen frischen Beere, und den gestossenen Zucker, das Gefäß darf jedoch nicht ganz voll gefüllt werden, weil besonders im Anfange die Beere in die Höhe steigen. An schwachen Kohlen läßt man sie langsam kochen, rührt sie aber, damit sie bald weich

Digitized by Google

werden, besonders anfänglich mit einem reinen hölzernen Löffel auf. Haben die Beere eine Stunde lang gekocht, so werden sie in steinerne reine Häfen oder Porzellantöpfe gefüllt, die Brühe darüber gegossen, und erst, wenn sie erkaltet sind, mit doppelten Papier, in welches kleine Löcher gestupft sind, zugebunden.

Anmerkung. Da Wachholderbeere ohnehin einen würzhaften Geschmack haben, so ist der Zusatz fremder Gewürze Ueberfluß, allein mit Wein, mit gewiegten Citronenschalen und Zimmt kann eine Portion davon aufgekocht, und als süsser Salat zu Braten kalt gegeben werden. Von dem bereits herausgenommenen darf nichts mehr in die Töpfe kommen, sondern muß immer verbraucht werden. Für junge Frauenzimmer, für Kranke ist diese Selz eine gesunde Speise, an gekochten Wildpretsoosen einen Löffel voll davon gethan, macht die Soos glänzend und dick, auf schwarzen Brod gegossen, ist es für Kinder ein gesundes Essen zwischen der Zeit; zur Selz darf nur nach dem Kochen etwas davon durch ein härenes oder wollenes Tuch gepreßt werden. Anstatt des Zuckers kann zum Einsieden dieser Selz Honig benützt werden.

## 31. Erbsich-Saft.

Die Erbsichbeeren sollen zum Erbsichsaft erst dann, wann einige Nachtfröste oder sogenannter Reif sie getroffen, eingesammelt werden. Nach dem Einsammeln müssen sie einige Tage liegen bleiben, dann rein von den Stielen abgeputzt, mit einem Erbsenreiber leicht zerdrückt, jedoch die Steine nicht zerquetscht werden. So stellt man sie nach zweymal 24 Stunden in einen reinen glasirten Topf zugedeckt in den Keller, dann windet man sie durch ein wollenes hier sogenanntes Beuteltuch, und thut auf jede

Digitized by Google

Maas Saft einen Vierling Meliszucker, dieſes zuſammen kocht man in einem ſteinernen oder irdenen Geſchirr, miſcht am Reibeiſen abgeriebene Citronenſchale bey, und kocht den Saft bis er dick und helle iſt, dann läßt man ihn von den Kohlen weggeſtellt erkalten, und gießt ihn abermals durch ein wollenes Tuch in die Gläſer oder Porzellantöpfe, in welchen er aufbewahrt wird. Im Waſſer getrunken löſcht er den Durſt, dient zur Verfertigung der rothen Limonade, und gibt dem Zuckereis eine ſchöne rothe Farbe. Auch kann er als Stellvertreter des Citronenſaftes an dunklen Sooſen gebraucht werden. Man kann auch die Erbſich ſtoſſen, den Saft durchpreſſen, in Bouteillen füllen, obenauf Mandelöl thun, und ſo in einem recht kalten Keller aufbewahren. Man kann auch Meerrettig ohne Eſſigzuſatz nur mit Zucker ſchön roth damit anmachen.

## 32. Gewöhnliches Zwetſchkenmus für den Winter zu machen.

Tauſend bis 2000 Zwetſchken werden mit einem Tuch abgerieben oder abgewaſchen, ausgeſteint und in irdenen Bodenhäfen oder hohen Häfen in einer Bratröhre oder etwas ferne vom Feuer, oder in einem Backofen, oder auf ſchwachen Kohlen, daß ſie ja nicht anbrennen, einen ganzen Tag, öfters umgerührt, gekocht, bis das Mus dick und ſchwarz iſt. Damit aber die Gefäſſe nicht zerſpringen, ſo nehme man

beym Zusetzen mehr Geschirre, und fülle dann immer von einem die übrigen auf. Es dürfen aber keine Töpfe seyn, welche einen Geruch nach den früher in ihnen gekochten Speisen haben, sondern sie müssen ganz rein seyn. Zwey Stunden vor dem Einfüllen kocht man ein Loth grob gestossene Nägeln und eben so viel gestossenen Zimmt, nebst der gewiegten Schale von 2 Citronen mit. Ist es ein wenig erkaltet, so wird es in steinernen Töpfen oder in glasirten recht ausgekocht, und kalt ausgeflößte neue Geschirre ganz kalt eingefüllt, sodann mit doppeltem Papier verbunden, in welches Löchchen gestupft sind. Glänzend schwarz kann man das Mus durch das Mitkochen frischer Nüsse sammt den Schalen machen, welche aber beym Anrichten herausgenommen werden müssen. Auch abgezupfte Holderbeere, geschnitzte Birn kocht man mit ein, aber dadurch schadet man der längern Haltbarkeit des Zwetschkenmuses; rathsamer ist es daher, von Zwetschken ohne allen Zusatz recht einzukochen, und nichts als Gewürz hinzu zu thun. Daß das Mus während dem Kochen nie zugedeckt werde, weil es sonst Wasser zieht und nicht dick wird, ist eine Hauptsache, am bequemsten wird es in einem Kessel gekocht. Dieses Zwetschkenmus ist zu gefüllten Pfannenkuchen sehr dienlich, und wird alsdann vor dem Einfüllen mit frisch gewiegten Citronenschalen vermischt. Es kann gewickelter Gogelhopf damit gefüllt werden. Als Nachtessen oder zu Dampfnudeln, zu Eyerhaber (Mehl-

Digitized by Google

schmarn genannt), ist es aufgewärmt, und mit Citronen und Zucker überstreut, ein gutes Beyessen; auch mit geröstetem Brode vermischt, ist es eine gute und ergiebige Speise; für Kinder dient es auf Semmeln oder Brod gestrichen zu einem gesunden Vesperbrod, und für Patienten ist besonders die zweyte Art zu empfehlen. Wer 6—8000 Zwetschken einkocht, und das Mus lange verwahren will, mache, wenn es recht kalt ist, erst den zweyten oder dritten Tag nach dem Einfüllen, weil es sich setzt, einen Aufguß von frischem guten, warm gemachten Schmalz über jene Töpfe, welche recht lange aufbewahrt werden sollen, man stellt sie in den Keller, und erst, wenn man sie brauchen will, nimmt man den Schmalzaufguß ab. Die andern Häfen dürfen auch im Keller oder in einer kühlen Vorrathskammer stehen, nur muß man fleissig nachsehen, ob das Mus nicht schimmlicht werden will, dann soll man es lieber noch einmal aufkochen. Es recht dick gut einzukochen, ist für die Dauer eine Hauptsache, dann bedarf es auch nie Zucker beyzusetzen.

### 33. Zwetschkenmus von besserer Art.

Nachdem die reifen frischen, ja nicht faulichten Zwetschken alle gewaschen, und mit einem Tuch abgerieben sind, so werden sie insgesammt ausgesteint, und in einem kupfernen Kessel, oder wie das vorige Mus in irdenen Geschirren unzugedeckt gekocht. Wenn sie

oft untereinander gerührt werden, können sie in 2 — 3 Stunden weich seyn; dann werden sie alle sammt ihrer Brühe durch ein Sieb mit einem Tortenbesen geschlagen, damit die Schelfen zurückbleiben. Nun wird der Kessel wieder rein geputzt, und dann erst kommt das durchgeschlagene Mus sammt aller Brühe wieder hinein, und wird unter anhaltendem Umrühren, weil es sich beym zweyten Kochen eher anhängt, so lange gekocht, bis es die gehörige Dicke hat. Hierauf müssen gröblich gestossener Zimmt, Nägeln, Citronenschalen, nach Verhältniß der Menge der Zwetschken, hinzukommen. Wenn dieses Pflaumenmus lange aufbewahrt werden muß, so ist es zweckmässiger, gar keine Citronen beyzufügen oder die Citronen abzuschälen, und die Schale siedend abzubrühen, oder gar ein wenig zu kochen, und dann erst zu wiegen, und aber nicht lange mit dem Zwetschkenbrey zu kochen. Man kann auch candirte Pomeranzenschalen fein wiegen oder klein hacken, und eine Viertelstunde mitkochen lassen. Statt den Citronen dürfen auch frische Pomeranzenschalen um den Wohlgeschmack zu erhöhen, genommen werden. Ist nun das Mus, welches wie das Vorige, durch darin gekochte welsche Nüsse schwärzer gemacht werden kann, wie es seyn soll, eingekocht, so läßt man es vom Feuer nehmen, und füllt es nach dem Erkalten in Töpfe von Porzellan oder Steingut, oder auch in Zuckergläser, welche mit Papier zugebunden an einem kühlen Orte, nicht aber im Keller ver-

Digitized by Google

wahrt werden müssen. Diese Art Zwetschken-Mus ist zu den Pfannenkuchen noch besser als die vorige, auch zur Fülle der Torten, der Butterteigkräpfeln, zur Gogelhopffülle sehr gut. Eben so dient es den Kranken und Kindern kalt oder warm gemacht, zu einer wohlschmeckenden gesunden Speise. Dieses Mus hält sich länger als das vorhin beschriebene, gibt aber bey Tische weniger aus.

## 34. Prünellen, auch spanische Pflaumen genannt.

Gute, schöne, frische und reife Zwetschken werden in eine reine grosse Schüssel gethan, und mit reinem siedenden Wasser übergossen; dann werden die Zwetschken mit einem reinen Kochlöffel, und damit alle gleich heiß liegen, untereinander gemacht. Ehe aber dieses geschieht, müssen schon spitzige Stäbchen wie die hölzernen Stricknadeln, im Gestell wie ein Gitter hergerichtet seyn; eine Zwetschke wird nach der andern aus dem Wasser genommen, an eine Gabel oder Holzspieß gesteckt, die äussere blaue Haut dann ganz abgezogen und der Stein herausgedrückt. Ist dieses geschehen, so werden sie eine nach der andern nach dem Abschälen und Ausstein an eigends dazu verfertigten hölzernen Spiessen angespießt, und weil die Zwetschken eingehen, dicht aneinander gereiht, die vollen Spiesse werden in das dazu gehörige Gestell oder in die Ständer eingeschoben und hinter den Ofen oder im Zimmer in die Wärme

Digitized by Google

gestellt, in welcher sie langsam trocknen können. Wer nicht mit dergleichen Gestellen versehen ist, kann diese runden Spiesse entweder zwischen einem Ofen und die Wand oder in breite Bratröhren spreitzen, welche letztere aber dabey geöffnet bleiben muß, da die Prünellen nie in schneller Hitze getrocknet werden dürfen, weil sie sich sonst nicht lange halten, und bald sauer oder schimmlicht werden, und dabey zu viel an Saft verlieren. Diese Prünellen nach und nach zu machen, ist zweckmässig, wenn man nicht wohl mit Gittern und Spiessen versehen ist; da sie anfänglich den Saft austropfen, so muß Papier untergelegt werden. Sind alle gleich gut ausgetrocknet, und mithin fertig, dann brauchen sie bey reinlicher Zubereitung nicht wie die Gekauften, gewaschen zu werden, was aber bey den letztern nöthig und rathsam ist, weil es oft Prünellen gibt, welche von Hand zu Hand gegangen sind und säuerlich schmecken. Die selbst gemachten, gut getrockneten und ausgekühlten Prünellen legt man in eine mit weissem Papier ausgelegte Schachtel, und zwar im Kreise herum aufeinander, über jede Lage streue Zucker und Zimmt, bis die Schachtel voll ist, deckt dann weisses Papier darüber, und bewahrt sie zum Gebrauch an einem trocknen kühlen Orte auf. Die Prünellen sind ungekocht schon eine gute Speise, gekocht aber sehr gesund, und werden zum Backwerk gegeben, sehr gerne gegessen. Mit dem Selbstverfertigen der Prünellen ist eine nicht unbedeutende

Digitized by Google

Ersparniß verbunden, für den Landbewohner sind sie ein Handelszweig und ein Marktgegenstand.

## 35. Weichseln oder Kirschen für Kranke einzumachen.

Recht reife und trockene Kirschen oder Weichseln von der besten Gattung, werden von den Stielen gezupft, und eine Lage davon in ein Zuckerglas gemacht, dann wird gestossener Melisszucker darüber gestreut, auf welches abermals eine Lage Kirschen oder Weichseln abwechselnd mit Zucker bestreut gelegt, und damit bis das Glas fast voll ist fortgefahren wird. Dann nimmt man von den übrigen Kirschen, und stoßt sie in einem Steinmörser zu Brey, windet und preßt sie durch ein Tuch, und gießt Zucker mit diesem Saft an. Dieses wird darunter gerührt und ungesotten über die Kirschen gegossen, bis das Glas voll ist. Es muß aber etwas Saft zum Nachgiessen aufgehoben werden, weil sich der früher hineingegossene setzt und sich verhärtet, dann bindet man das Glas mit Papier und einer Blase zu, und bewahrt die Kirschen an einem kühlen Orte. Man kann die Weichseln auch mit einer spitzigen dünnen Holznadel aussteinen, damit mehr in das Glas gethan werden können. Zu Tortenfülle sind diese Kirschen zu gebrauchen, für Kranke sind sie aber wahrhaft erquickend. Will man sie zu Tortenfülle anwenden, dann muß Gewürz und Citronen beygemischt, und die Weichseln erst

gekocht werden. Johannesbeere, Pflaumen, Stachelbeere, lassen sich gleichfalls so aufbewahren.

### 36. Borsdorfer-Aepfel.

Werden auf gleiche Weise zur Aufbewahrung hergerichtet, müssen aber wo möglichst mit einem silbernen oder einem Messer von Elfenbein geschält, oder sogleich nach dem Schälen in frisches Wasser gelegt werden, weil sie sonst schwarz anlaufen.

### 37. Kirschen und Weichseln ohne Zucker aufzubewahren.

Geschieht am bequemsten, wenn man einen kleinen Kessel oder grossen Topf mit Stroh oder Heu dick auslegt, und wenn das Obst schon in die Gläser hergerichtet ist, Wasser einfüllt. Man nimmt gewöhnlich eine Art Branntwein-Kolben oder auch Zuckergläser, schneidet an schönen Pelzweichseln oder Kirschen die Stiele kurz ab, und füllt das Glas damit voll; dann bindet man eine genetzte Blase doppelt und recht fest mit Bindfaden darüber, stellt sie in das im Topf oder Kessel befindliche Wasser. Hat man mehrere Gläser, so wird immer nasses Stroh oder Heu dazwischen gelegt, damit keines derselben zerbreche, und jedes Glas frey stehe. Wenn alles geordnet ist, unterschürt man den Kessel nicht zu stark, fängt das Wasser an zu sieden, dann muß Obacht gegeben werden, daß die Gläser nicht länger als sechs

Digitized by Google

Minuten im Sud bleiben. Hierauf wird der Kessel oder Topf vom Feuer gestellt, die Gläser aber bis das Wasser kalt ist, darin gelassen; nach dem Erkalten werden sie abgewischt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Vor dem Gefrieren müssen diese wie alle andern eingemachten Sachen sorgfältig geschützt werden. Man kann auf diese Art das Obst lange aufbewahren, und von den Kirschen oder Weichseln zum Nachtisch schöne Pyramiden aufstellen; das Uebrige im Glas muß man aber zum Kochen verwenden; denn ist einmal das Glas geöffnet, dann kann der Inhalt nicht länger als höchstens 2 — 3 Tage aufbewahrt werden. Pfirsiche, Aprikosen, aber muß man vorher schälen und ausſteinen, und in 2 Hälften zerschneiden; die Pfirsiche müssen 5, aber die Aprikosen 4 Minuten länger sieden. Zwetschken, welchen die Steine und die Stiele gelassen werden, müssen 15 — 16 Minuten lang sieden.

Kirschen und Zwetschken können aber auch folgendermassen aufbewahrt werden: Man bricht sie mit Handschuhen, oder schneidet sie mit einer Scheere ab, an Tagen, wo anhaltende gute Witterung herrscht. Gleich nach dem Abnehmen müssen sie in die Gläser oder Bouteillen gefüllt, diese gut gestöpselt und die Pfropfe gleich mit zerlassenen Pech überzogen, und dann in einen Eiskeller, oder sonst in einen kalten Keller gestellt werden. Man kann sie auch in einen Brunnen hängen. Zwetschken halten sich am besten, wenn sie in die Gläser oder Steintöpfe

Digitized by Google

mit Lagen von Weinlaub ausgelegt, gethan werden, diese darf man aber nie mit blossen Händen berühren, die Zwetschken werden mit Weinlaub zugedeckt und mit einem passenden Deckel verwahrt, und das Glas in die Erde gegraben. Weintrauben für die Tafeln erhält man dadurch, daß man die Stiele der Trauben am Ende mit Siegelwachs einen Finger breit petschirt, oder die Stiele in zerlassenes Wachs eintunkt, und die Trauben an Bindfäden nebeneinander, doch so, daß keine die andere berührt in einem Glashaus oder an einem kühlen, keinem Luftzug ausgesetzten Orte hängt, an welchem sie nicht gefrieren können.

## 38. Quitten aufzubewahren.

Möglichst frisch gebrochene Quitten werden leicht abgeschält, das Kernhaus, doch so, daß die Quitten, wo der Putzen ist, ganz zusammenhängend bleiben, ausgeschnitten; hierauf werden sie in einen Messingkessel oder Pfanne gethan und ganz klares und kaltes Wasser darüber gegossen, bis dieses mit den Quitten gleich hoch stehet. So läßt man sie einmal aufsieden, nimmt sie nach dem Sud sogleich von dem Feuer und läßt sie erkalten; dann werden sie alle in einen reinen Steinhafen, so daß der ganz gelassen zusammenhängende Theil nach oben steht, gelegt, und so viel von dem kalt gewordenen Absud darüber gegossen, daß das Wasser 2 Finger über die Quitten geht; hierauf wird ein reines Holzteller darauf gedeckt, und

Digitized by Google

die Quitten unter dieſem mit einem reinen Stein beſchwert. Zum Gebrauch werden dieſe Quitten erſt mit Zucker, Gewürz, Citronen und Wein gedämpft und durchgetrieben, oder auch nachdem es die Speiſen erfodern, zugeſchnitzelt. Man kann die Quitten auch in halb Wein halb Waſſer ein wenig ſieden, und ſind ſie kalt geworden, eben ſo in den Steintopf ordnen, und wie beym ordinären Zwetſchkenmus gezeigt iſt, Schmalz darauf gieſſen. So erhalten ſie ſich ein Jahr lang. Beym Gebrauch macht man etwas von der Schmalzrinde los, nimmt die Quitten, ſo viel man nöthig hat, heraus, läßt das Schmalz wieder zergehen, und übergießt das Uebrige im Topf ſogleich wieder mit dieſem. Von dem einmal Herausgenommenen darf nichts mehr in den Topf gethan werden.

## 39. Hagenbutzen-Mark zu machen.

Zwar enthält ſchon der erſte Theil dieſes Kochbuches eine Vorſchrift zur Verfertigung des Hagenbutzenmarkes, allein die ſpätere Erfahrung überzeugte meine Mutter, daß dieſe Art vorzüglicher als jene, und nicht ſo leicht dem Anſchimmeln unterworfen ſey, indem das Uebergieſſen mit Waſſer die Säure und den Schimmel abhält.

Zu dieſem Hagenbutzenmark werden reife aber noch harte Hagenbutzen genommen, der Länge nach voneinander geſchnitten, die Kerne nebſt allem Haarigen und Rauhen ſauber davon gethan. Iſt eine Schüſſel voll Hagenbutzen

beysammen, so werden sie 3 Tage lang zugedeckt, und öfters aufgeschüttelt, bis sie weich werden. Alsdann muß reines, ganz siedendes Wasser, welches aber nur in einem reinen Topf oder einer Messingpfanne siedend gemacht werden darf, dergestalt daß das Wasser 3 Finger hoch über die Hagenbutzen steht, darüber gegossen werden, wobey diese in einer grossen Schüssel, daß sie in dem Wasser schwimmen, liegen müssen. Nur eine Viertelstunde lang darf das Wasser darüber bleiben, nach deren Verlauf die Hagenbutzen in ein reines Sieb gelegt werden, damit alles Wasser ablaufe. Nach diesem werden sie durch ein Sieb oder durch einen Seiher mit einem reinen Erbsentreiber getrieben, oder wenn es nur wenige sind, mit einem reinen Kochlöffel oder silbernen Löffel durchgedrückt. So viel Pfund als es Hagenbutzenmark gibt, so viel Pfund Zucker werden so lange bis er sich spinnt und Faden zieht, geläutert, dann stellt man den Zucker von dem Feuer, daß er auskühle, denn wenn er heiß ist, würde das Eingesottene nicht schön roth werden. Nach diesem rührt man mit einem silbernen Löffel das Mark in den Zucker, und läßt es unter beständigem Umrühren noch eine Viertelstunde lang kochen, stellt es aber sodann gleich vom Feuer zum Auskühlen, und füllt es erst nach dem völligen Erkalten in einen reinen Stein- oder Porzellantopf, oder in Gläser, welche mit Papier doppelt zugebunden, und in dieses Löchlen mit einer Nadel gestochen werden.

Digitized by Google

Anmerkung. Man kann auch, wenn man von diesem auf die erste Art gerichteten Mark ein Pfund hat, mit einem Pfund vom feinsten gesiebten Raffinatzucker dieses recht glatt rühren, und auch so aufheben. Gewürze und Citronenschalen sollen erst beym Gebrauche des Marks dazu kommen, weil besonders die Citronenschale es gern schimmlig macht. Will man dieses aber der Bequemlichkeit wegen gleich hinzu thun, so müssen die Citronenschalen, ehe sie geschnitten werden, abgebrüht und wieder getrocknet seyn, dann aber erst gewiegt und mit eingesotten werden. An die zweyte Art Hagenbutzenmark darf durchaus kein fremder Zusatz wegen der Haltbarkeit kommen.

## 40. Hohlbeer-Mark.

Frische reife Hohlbeere werden durch ein Zuckersieb oder durch einen reinen engen Seiher getrieben, sodann gewogen, und in einer Messingpfanne bis das Mark dick ist, gekocht; so schwer das Mark war, halb so viel Zucker wird gesiebt und in das Mark mit einem silbernen Löffel gerührt, und noch eine Viertelstunde mitgekocht. Ist es erkaltet, dann muß es in einem Stein-, Porzellan- oder Glasgeschirr, wie bereits beschrieben, aufbewahrt werden.

## 41. Einfachere Art.

Wer sich nicht an den Kernen der Himbeere scheut, und das Eingesottene mehr ergiebig liebt, kann Hohlbeere rein klauben, über Nacht zugedeckt im Keller stellen, und am andern Tag mit halb so schwer Meliszucker als die Beere sind, miteinander einkochen; man muß sie aber immer mit einem silbernen Löffel in der Messingpfanne aufrühren. So lange aber muß

Digitized by Google

man sie kochen lassen, bis etwas davon, wenn man es auf Zinn oder Porzellan tropft, gesteht, und nicht mehr lauft. Diese Beere müssen erst ein wenig ausgekühlt seyn, ehe sie eingefüllt und, wie gezeigt wurde, aufbewahrt werden. Wenn sie an einem trockenen Orte aufbewahrt, und recht genau nach der Vorschrift eingekocht sind, halten sie sich ein Jahr lang. Sollten sie aber schimmeln, so ist es für das Anschimmeln recht gut, wenn im Hafen das Eingemachte mit einem in gutem Branntwein genetzten Tüchel gedeckt wird. Zu gewickelten Omeletten, zur Tortenfülle, zu Krapfen, ist diese Art anwendbar, die vorhergehende Art dient zum Gelée mit Wein und Hausenblase gemischt, gekocht.

## 42. Johannesbeere aufzubewahren.

Diese werden wie bey den Weichseln oder Kirschen gezeigt, lagenweise mit Melisszucker überstreut in Gläser gethan, und mit ausgedrücktem Saft und Zucker überfüllt, aufbewahrt. Diese Art ist zu Zwiebacktorten sehr gut brauchbar.

## 43. Johannesbeere einzusieden.

Mit einem Pfund gebröckelten und geläuterten Zucker werden 5 Vierling abgezupfte Beeren eingesotten. Jene Johannesbeere aber, welche zu Verzierungen bestimmt sind, läßt man als Träubchen beysammen, nimmt dazu nur die schönsten, legt sie in geläuterten Zucker, und läßt sie eine Viertelstunde in diesem kochen,

Digitized by Google

dann nimmt man sie gleich heraus, füllt sie in ein Glas, und erst wenn der Zucker vollends dick gekocht ist, wird er erkaltet darüber gegossen, und so der Beeren-Vorrath aufbewahrt.

## 44. Weichseln einzusieden.

Schöne Weichseln werden mit einem reinen Holzspiesse ausgesteint, so schwer die Weichseln ohne Saft sind, halb so schwer läutert man Zucker, wozu immer Melis der gesündeste ist; in diesem kocht man die Weichseln sammt der dabey befindlichen Brühe bis sie dick werden, dann sind sie fertig. Gröblich gestossener Zimmt und Nägeln dürfen gleich mitgekocht werden. Ist das Gekochte ausgekühlt, so wird es, wie gezeigt, in Gläser gefüllt. Um an Gußtorten den Boden damit zu belegen, oder Bröseltorten davon zu machen, so wie auch zu Kräpflen-Fülle sind sie sehr gut.

## 45. Rosenzucker zur Anfeuchtung.

Drey Vierling gebröckelter Zucker werden mit einer Oberkaffeeschale voll Rosenwasser so lange geläutert bis sich der Zucker zieht und spinnt. Bis dieses geschieht, werden so viel Rosenblätter bis man 11 Loth hat, abgezupft, diese werden auf einem reinen Brett nicht zu fein geschnitten oder gewiegt, oder in einem Steinmörser gestossen, und sogleich in den Zucker gethan und mit diesem gekocht. Der Zucker wird sodann vom Feuer abgenommen, und zur Probe, ob er steif und fest genug ist, läßt man

Digitized by Google

Tropfen davon auf einen Stein oder Blech fallen. Ist er hart, dann werden mit einem silbernen Löffel länglichte dünne Strizeln wie Gerstenschleim auf einen Stein oder Blech gemacht, und wenn man will, während sie noch halb weich sind, auch wie Gerstenschleim gedreht, oder in Zeltelnform aufgetropft, oder in kleine Täfeln geschnitten, und dann in weissem reinen Papier verwahrt. Er schmeckt angenehm und dient zur Anfeuchtung des Gaumens und Halses. Auf gleiche Weise kann man Zucker mit Veilchensaft, mit Erbsichsaft, und einen Hustenzucker mit Aepfelsaft machen, bey welch' letztem die Aepfel gerieben, oder gestossen, durchgewunden, und der hell gewordene Saft mit dem Zucker gekocht wird.

## 46. Pomeranzen-Syrup vorzüglicher Art.

Es werden am Zucker viele Pomeranzen, bis man einen Vierling Pomeranzenzucker hat, stark abgerieben; es können aber auch die Pomeranzen fein abgeschält, gewogen, auf einem reinen Holzteller fein geschnitten und mit einer halben Maas guten weissen Wein übergossen und zugedeckt werden. So bleibt dieses 24 Stunden stehen; dann wird es wenn erst ein Pfund Zucker mit wenig Wasser geläutert, abgeschäumt ist, durch ein Tuch gewunden und dick gekocht, hiezu wird der Pomeranzenwein gegossen, und beydes zusammen langsam eingekocht, bis der Syrup dick ist, wozu gewöhnlich eine gute Viertelstunde erfoderlich ist. Nach diesem muß

er gleich vom Feuer gestellt werden, und so wie er etwas erkaltet ist, gießt man ihn in reine Porzellantöpfe oder Gläser und bewahrt es wohl zugebunden zum Gelée auch auf. Ein Kaffeelöffel voll von diesem Syrup einem kranken Kinde gegeben, oder in einer halben Kaffeetasse voll mit einem frisch gelegten Eyergelb verrührt, und in dieses anstatt das gewöhnliche Wasser den Schnuller getaucht, von einem Arzt verordnet, bewirkte Wunder als Nahrungs- und Stärkungs-Mittel, wie mich die Erfahrung lehrte. Allein nie darf mehr angemacht werden, als man für einen Tag gebraucht, weil es über Nacht in Sommer- oder in der Zimmer-Wärme sauer wird, und dadurch unbrauchbar. Mit rothem Wein vermischt, schmeckt dieser Syrup besser als die erste beschriebene Art dessen.

---

## Sachen zur Haushaltung.

### 47. Ragout-Pulver.

Hiezu sind erfoderlich: ¼ Pfund Trüffeln gewiegt und abgezogen, ¼ Pfund spitzige Morcheln rein zweymal gewaschen, 12 Loth gereinigte Champignon, ½ Loth weisser Pfeffer grob gestossen, ein Quint Muskatblüthe ungestossen, ½ Quint Kardemonen grob gestossen, ½ Loth frische Citronenschalen, ½ Loth frische Pomeran-

zenschalen, ein Quint Lorbeerblätter, ein Quint Thimian, ein Quint Esdragon, eben so viel Basilikum, eben so viel Majoran, eben so viel Gewürznelken, 8 Loth Chalotten.

Ist alles dieses mit den frischen Kräutern aneinander gewiegt, dann wird es durch einen Seiher geseiht, das Grobe wird gewiegt bis alles gehörig fein geworden, dann erst wird das Pulverisirte auf einem reinen Papierbogen im Schatten getrocknet, öfter untereinander gemischt, und erst wenn es ganz getrocknet ist, in reinen Gläsern, welche gut gestöpselt seyn müssen, zum Gebrauche verwahrt. Dieses Pulver ist zu Ragouts von Wildpret, und um den Wildprets-Braten beym Einsalzen einzureiben recht gut; auch kann es an alle Ragouts von dunkler Farbe zur Gansleber, auf französische Art bereitet, gebraucht werden. Wem aber diese Mischung zu kostspielig dünken sollte, der trockne die genannten, nicht abgezupften Küchenkräuter an den Stengeln im Schatten auf reinem Papier, wickle jedes besonders in ein Papier und verwahre es nachdem. Auf jeden Umschlag muß der Name des Krautes geschrieben werden; dann werden sie aber in eine reine Schachtel gelegt, und beym Gebrauche nach Belieben untereinander gemischt. Will man es noch bequemer haben, so streife man von den getrockneten Kräutern die Blätter ab, pulverisire diese, und verwahre sie in der Küche in einer eigends dazu verfertigten, mit Fächern versehenen Gewürzschachtel, jedes Fach muß mit einem Deckel,

Digitized by Google

auf welchem der Name des Gewürzkrautes steht, versehen seyn.

## 48. Maurachen, Morcheln sicher aufzubewahren.

Ehe die Morcheln an einen Faden gereiht werden, schneide das Weisse, den sogenannten Stiel, unten ab, damit diese recht ausgetrocknet werden können. Nach diesem werden sie an einem reinen Faden angereiht und an einem trocken, verschlossenen Ort, oder hinterm Ofen, (aber ja nicht im Freyen oder an der Sonne) getrocknet, dann werden sie vom Faden gelöst, und neu angereiht. Nach diesem wird eine Schachtel mit reinem Papier ausgelegt, und inwendig mit Pfefferkörner, wozu weisser Pfeffer am besten ist, ausgestreut, auf diesen wird eine Lage Morcheln gelegt, über diese abermals Pfeffer gestreut, und mit Morcheln und Pfeffer so lange fortgefahren, bis die Schachtel gefüllt ist. Dann wird über die Schachtel ein reines Papier darüber gedeckt, zugemacht und aufbewahrt.

## 49. Hohlbeer-Essig.

In einen gläsernen Kolben, oder in eine grosse Flasche, welche 4 Maas hält, lege eine Maas schöne frische, durchgeklaubte Hohlbeere, worunter aber ja keine Fauligen seyn dürfen. Die Flasche wird hierauf mit gutem Weinessig voll gemacht und gut zugebunden, an die Sonne gestellt, wo sie so lange, bis die Beere weißlicht

werden, stehen bleiben. Nach diesem wird der Essig durch ein reines Tuch gegossen, die alten Beere müssen herausgenommen und wieder frische eingefüllt werden, welche abermals wie die vorigen so lange im Essig bleiben. Der Essig wird sodann wohlschmeckend und von schöner Farbe seyn. Wünscht man ihn gewürzhafter an Geschmack, so darf man zu dieser Portion nur ein Quint etwas gequetschte, übrigens ganze Gewürznelken und so viel Estragonblätter, als man zweymal zwischen 2 Finger fassen kann, mit ansetzen. Ist der Essig fertig, so läßt man ihn durch ein Filtrirtuch oder durch doppelt aufeinander gelegtes Fließpapier laufen, füllt ihn in reine Flaschen, und stellt ihn erst an ein kühles Ort, und dann versiegelt oder verpicht in Keller.

## 50. Süssen Hohlbeer-Essig.

Der süsse Himbeeressig hält sich länger, ja über Jahr und Tag schön und gut. Zu seiner Bereitung müssen eben so viel Maas Hohlbeer als Maas Weinessig genommen werden, der Letztere wird über die schönen reifen, frischen, geklaubten Hohlbeere in ein gläsernes Gefäß gegossen, dieses zugebunden, und 3 — 4 Tage in Keller gestellt; dann erst windet man den Essig mit den Beeren durch ein reines Tuch, und rechnet auf jede Maas Essig einen Vierling Melis; der Zucker wird nur wegen der Dauer und des Klarwerdens dazu genommen. Nun wird der durchgepreßte Hohlbeeressig

in einem reinen steinernen oder glasirten Gefäß auf Kohlen gesetzt, und so lange wie ein Paar harte Eyer gesotten, nebenbey aber fleissig abgeschäumt; hierauf muß er vom Feuer gestellt, und noch lau in einen andern reinen Topf gegossen werden. Ist der Essig ganz kalt, dann wird er über Nacht in den Keller gestellt, und mit Papier zugedeckt. Den andern Tag füllt man ihn in Bouteillen, verstöpselt diese mit neuen reinen angebrühten und kalt abgeschwenkten Stöpseln, und verpicht oder siegelt den Essig eben so wie fremde Weine. Den Satz von den Essig, von welchem nur das vollkommene Klare genommen wird, in die Bouteille, kann zu Ragouts oder zu sauern Soosen verwendet werden. Endivienſalat anzumachen, oder gesulzten Gerichten, ist jede Gattung Hohlbeer-Essig die vorzüglichste. Beym Gebrauch wird der süsse Essig mit frischem Weineſſig vermischt.

## 51. Estragon-Essig.

Fürs erste werden Gewürznägeln, weisse Pfefferkörner, und ein klein wenig Zimmt zwischen Papier nur verklopft, dann müssen vom Estragon nur die Blätter aber ja keine Stiele abgezupft werden. Alles dieses wird in eine Bouteille oder in ein Zuckerglas gethan, guter Wein-Essig darüber gegossen und mit einer Blase verbunden an die Sonne oder auf einen warmen Ofen 3 — 4 Wochen zum Destilliren gestellt und alle Tage geschüttelt. Ein bis zwey Löffel voll von diesem Essig gibt den Soosen zu Ragouts

Digitized by Google

und an Wildpretsbraten einen sehr guten Geschmack.

## 52. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Brech- oder Brockelerbsen (Pflückerbsen) werden, sobald schöne nicht zu kleine Kerne in den Schotten sind, ausgehülst, die schlechten wirft man weg, streut, wenn eine mittelgrosse Schüssel davon voll ist, eine Handvoll gutes Salz darauf, und schwingt die Erbsen recht untereinander. Sind es viele Erbsen, so werden auch mehrere Hände voll Salz genommen, weil man auf 2 Hände voll Erbsen eine Handvoll Salz rechnet. So eingesalzen und öfter umgeschwungen, läßt man sie eine Stunde stehen, dann bringt man alle diese Erbsen sammt dem Salz in einen reinen, recht dünnen Leinwandsack, und hängt sie über Nacht auf, damit sie abtropfen. Den andern Tag nimmt man rein abgeblättertes Pfefferkraut (Bohnenkraut), und macht in die Gläser erst eine Lage Pfefferkraut, dann eine Lage Erbsen, und fährt damit fort, bis das Glas oder die Bouteille voll ist, die obere Lage Erbsen wird dann zuletzt mit den Pfefferkrautblättern überstreut. So werden die Bouteillen mit reinen Stöpseln zugemacht, und reine Blasen darüber gebunden, und im Keller in den Sand gelegt, verwahrt, auch von Zeit zu Zeit die Flaschen geschüttelt, und umgewendet. Vor dem Kochen werden sie über Nacht in frisches Wasser eingewässert, dann in warmen Wasser ohne Salz, jedoch

Digitized by Google

nicht ganz weich gebrüht, dann erst ganz weich in Butter mit gewiegten Zwiebeln und Peterling gedünstet. Erlaubt es aber die Zeit nicht, sie über Nacht zu wässern, und will man sie eher gekocht haben, so werden sie in zwey verschiedenen Wassern weich gesotten, das heißt, das erste Wasser wird weggethan, und ein zweytes aber heisses darüber gegossen, damit sie nicht zu stark gesalzen schmecken. Mit gelben Rüben gemischt, kann man sie auch gedünstet zu Tische geben. Man kann sie auch nach dem Salzen auf einem Tuch erst trocknen, und dann in einer Röhre oder in einem Backofen erst dörren. Dann verlieren sie aber die schöne Farbe und haben den frischen Geschmack nicht mehr. Die erste Art eingemachte Brockelerbsen wenn sie weich gebrüht sind, mit Essig und Oel angemacht, ist auch zu Rindfleisch statt einer Soose gut, auch können sie zu grüner Erbsensuppe mit gewiegten Peterling wohl angewendet werden.

## 53. Grüne Erbsen auf zweyte Art.

Die grünen Erbsen werden auch, wenn sie recht jung sind, erst ein wenig gesalzen, dann läßt man sie im Salz liegen; in ein Glas legt man Lorbeerblätter, dann 3 — 5 Lagen Erbsen und auf diese wieder Lorbeerblätter, dann wird Essig abgesotten und dieser noch warm, doch nicht mehr heiß, weil das Glas sonst zersprengt würde, über die Erbsenschichten gegossen. Ist der Essig ganz kalt geworden, dann bindet

Digitized by Google

man das Glas mit Papier zu, und gibt diese Erbsen mit Essig und Oel und wenig Pfeffer, wie Salat angemacht, zum Rindfleisch als kaltes Gemüs.

## 54. Spargeln einzumachen.

Hiezu wähle man ja keine alten, holzigen, sondern junge frische Spargeln vom Stich her, schabe von diesen alles Unreine ab, und schneide das Weisse holzige davon ab, und lege ihn mit Sorgfalt, daß kein Knopf abbricht in ein rundes Körbchen. Ist aller Spargel geordnet, dann mache in einem Herdkessel oder in einer grossen kupfernen oder messingenen Pfanne reines Flußwasser und Salz, so daß ungefähr auf eine Maas Wasser ein Löffel voll Salz kommt, siedend. Siedet das Wasser, dann hält man das Körbchen mit dem Spargel nur so lange und tief hinein, daß das Wasser einmal über dem mit Wasser bedeckten Spargel siedet; dann nimmt man sie gleich heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen, und so wie wieder andere Spargeln fertig überbrüht sind, und die ersten erkaltet, fängt man an sie einzulegen, wie folgt: der Boden eines reinen breiten Fäßchens wird mit einigen Lorbeerblättern, an welchen die grossen Stiele abgebrochen werden müssen, überlegt, und auf diese weisser Pfeffer gestreut, dann wird eine Lage Spargel eingelegt, abermals Lorbeerblätter und Pfeffer darüber geschichtet und damit fortgefahren, bis das Fäßchen voll ist, oder man keine Spargeln mehr hat.

Digitized by Google

Dann gießt man ächten Weineſſig mit der Hälfte friſchen klaren Waſſer vermiſcht, darüber, legt ein reines Tuch oder einen Deckel darauf, und beſchwert ihn mit einem kleinen Stein, und ſtellt die Spargeln an einen kühlen Ort. Noch beſſer iſt es, das Fäßchen zuzuſchlagen und zuweilen umzuwenden. Vor dem Gebrauch wäſſert man dieſe Spargel über Nacht in lauwarmen Waſſer und gibt ihn ein wenig abgebrüht, als Gemüs entweder, oder in einer Sooſe, oder in Eſſig und Oel zu Tiſche.

Anmerkung. In Stücke geſchnittenen Spargel kann man eben ſo brühen, und dann mit Pfeffer und Lorbeer in Bouteillen füllen, und mit Eſſig und Waſſer gieſſen. Dieſe Flaſchen müſſen geſtöpſelt, geſiegelt und im Keller aufbewahrt werden.

## 55. Eingemachter Karviol.

Dieſer wird von den grünen Blättern gereiniget, von den Stielen die holzartige Rinde abgezogen, und die Blumen in zwey Hälften getheilt. In ein kleines Fäßchen bringt man eine Lage getrocknetes Bohnenkraut oder Joſephle, und auf dieſes wird vorſichtig, damit die Blumen nicht abfallen, eine Lage Blumenkohl (Karviol) dicht neben einander geordnet, mit welchem Lagen Bohnenkraut und Karviol bis zum Anfüllen des Fäßchens fortgefahren wird. Iſt dieſes voll, ſo gieſſe lauwarmes Waſſer mit Eſſig gemiſcht darüber und ſchlage das Fäßchen zu. Vor dem Kochen wird er wie die Spargel gewäſſert.

Digitized by Google

## 56. Bohnen einzumachen. Leichtere und bequemere Art.

Erst richte man ein Fäßchen nebst dem Deckel, beyde von hartem Holze, von einer nach der Menge der Bohnen verhältnißmäßigen Grösse her, und fülle es mit frischem Wasser wiederholt an, bis es zum Einmachen gebraucht wird. Dann ziehe man von den jungen Bohnen die Fäden ab, und schneide sie der Länge nach recht fein. Hat man einen Korb voll fein geschnitzelte Bohnen beysammen, so nimmt man eine reine grosse Schüssel, streut in diese eine Handvoll Salz, legt 8 — 10 Händevoll Bohnen darauf, überstreut diese wieder mit Salz, und fängt an dieses und die Bohnen mit rein gewaschenen Händen recht zu mischen und aneinander abzureiben bis sie Brühe geben. Dann nimmt man das rein ausgeputzte leere Fäßchen, belegt den Boden mit frischen schönen Weinlaub, legt auf dieses Bohnenkraut (Josephle) welches vom daran klebenden Sande durch Ausklopfen sorgfältig gereiniget, aber nicht gewaschen werden darf. Auf dieses legt man noch 10 — 20 Pfefferkörner, ordnet die Bohnen darauf, salzt und reibt wieder welche aneinander. Zwischen jede Lage Bohnen muß Pfeffer und Bohnenkraut gethan werden, das Weinlaub aber wird nur an den Seiten des Fäßchens neben herum gelegt, daß es ganz damit austapezirt wird, und die Bohnen mitten dazwischen liegen. Ist nun das Fäßchen gefüllt, so überdeckt man die letzte

Bohnenlage wieder mit Pfeffer und Bohnenkraut und mit Weinlaub, legt den Deckel darauf, und beschwert ihn mit einem rein abgewaschenen Stein, damit kein Sand sich den Bohnen mittheilet. In einigen Tagen wird über den Bohnen Wasser stehen, dieses gießt man ab, und legt abermals geschnitzelte und gesalzene Bohnen darauf. Wem aber die erste Portion hinreichend scheint, der schöpfe das Salzwasser ab, giesse frisches kaltes Wasser daran, nehme das obengelegte Weinblattlaub weg, und lege anstatt dieses ein leinernes Tuch über die Bohnen. Dieses Tuch muß jedesmal, wenn man von den eingemachten Bohnen zum Kochen holt, rein und kalt ausgewaschen, und der Schleim neben herum am Fäßchen vorher damit abgewischt werden. Sollten die Bohnen zu wenig Wasser haben, so giesse man frisches nach, denn das Wasser muß 2 Finger hoch über dem Deckel stehen. Will man welche davon kochen, so müssen sie über Nacht vor dem Gebrauch eingewässert, nach diesem aus 2 Wasser gebrüht, dann erst gedünstet, und so gekocht werden, wie dieses in dem Abschnitte von den Gemüsen unter der Aufschrift „Eingemachte Bohnen“ vorgeschrieben ist. Auf diese Art eingemacht, bleiben die Bohnen schön grün, behalten einen guten Geschmack, und sind ein sehr brauchbares Gemüs, welches man ein halbes Jahr lang und darüber aufbewahren kann, wenn man sie reinlich einmacht, reinlich erhält, und beym Einschnitzeln und Einmachen nie kränklichte Personen helfen läßt.

Digitized by Google

## 57. Artischoken einzumachen.

Die Artischoken werden mit einem Tuch und nicht mit der bloßen Hand gehalten, weil sie sonst gerne bitter werden, und rein abgeputzt, damit alles Rauhe davon kommt. In einem Schaumlöffel läßt man eine Artischoke um die andere in Salzwasser, auf eine Maas Wasser einen Eßlöffel voll Salz gerechnet, woran der fünfte Theil Essig seyn muß, nur einmal übersieden, legt sie dann gleich zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann wird in ein Fäßchen etwas grob gestossener weisser Pfeffer und Ingwer gethan, die Artischoken eine an die andere darauf gelegt, wieder etwas mit dem Gewürz überstreut, und die Artischoken mit einer Serviette so viel möglich eingedrückt; dann wird das Fäßchen zugeschlagen, und durch das Spundloch lauwarmer Weinessig hinein und über die Artischoken gegossen. Alle Tage muß das Fäßchen hin und her gewendet werden, bis man die Artischoken zu gebrauchen anfängt, dann erst wird der Deckel wieder geöffnet, der immer, nebst einem rein gehaltenen Tuch, wie bey den Bohnen darüber bleibt. Die Artischoken werden vor dem Kochen gewässert, dann gebrüht, damit sich der saure Geschmack verliere.

## 58. Butter einzusalzen, um ihn lange aufzuheben.

An vielen Orten salzt man für den Winter Butter ein, weil sie im Winter unschmack-

haft und mager wird. Hiezu kauft man schon im Juny und July, wo diese wohlfeil und gut ist, diese zum Vorrath für den Winter ein, und verfahrt damit auf die nachstehende Weise: Eine reine Schüssel wird mit frischem Gumper- oder Brunnenwasser gefüllt, und in diesem die Butter recht durchgewaschen und geknettet, dann ballt man ihn wieder zusammen, nimmt abermal frisches Wasser, nach dem Wegschütten des erstern und fährt fort die Butter zu waschen und zu kneten. Alsdann nimmt man 3 Hände voll Salz zu 3 Pfund Butter, streut etwas davon auf den Boden eines reinen Steintopfes, drückt von der Butter etwas darauf, salzt diese, und bringt auf das Salz wieder Butter, und fährt mit dem schichtenweisen Eindrücken fort bis Salz und Butter gleich eingedrückt ist; nur muß Salz und Butter gleich eingetheilt werden, weil sonst der eine Theil Butter zu viel, der andere aber zu wenig Salz bekäme. Ist alles gut eingedrückt, dann kommt von hartem weissen Holz ein Deckel nach der Grösse des Hafens darauf, auf welchen ein kalt abgewaschener, reiner Stein gelegt, und der Deckel blos mit Papier worin Löchlen gestupft sind, überbunden wird. Die gesalzene Butter muß im Keller zum Gebrauch aufbewahrt werden. Zu Buttersoosen als Fricasée-Ragout und dergleichen darf man ihn wie er ist gebrauchen, das Fleisch oder die Fische dürfen aber dann nicht mehr gesalzen werden. Zu Mehlspeisen aber muß man immer von der gesalzenen

Butter nur so viel auswaschen, als man dazu braucht, oder was bequemer ist, man läßt ihn zergehen, und gießt nur das Helle ab, und das Salz bleibt am Bodensatz den man wieder leicht verwenden kann. Diese Art Butter ist auch zum Butterbrod wohlschmeckend und hält sich im Keller recht lange.

## 59. Butter zum Thee oder süssen Nachtisch als Butterbrod zu geben.

Ein Vierling frischer Butter, der aber jedesmal in frischem Brunnenwasser gewaschen werden muß, rührt man recht ab, in der Zwischenzeit siedet man 1 Loth Mandeln, legt sie beym Abziehen gleich in kaltes Wasser, daß sie recht weiß werden, und stößt sie in einem reinen Messingmörser, oft umgewendet mit etwas Zucker ganz klar und so fein als möglich. Dann rührt man sie an die Butter, stellt aber diese Butter wieder nur kurze Zeit in den Keller, bis sie anzieht. Inzwischen wascht und spritzt man die Butterspritze in frischem Wasser zwey bis viermal aus, legt einen kleinen Porzellanteller in frisches Wasser, nimmt ihn heraus und füllt die Butter in die Spritze ein, und spritzt sie als feine Nudeln, oder wie die Spritzform es gibt, auf den Teller. Beym Auftragen kann ein wenig Pistazien fein gewiegt darauf gestreut, oder die Butter mit gestossener Vanille oder Zimmt mit Zucker übersiebt werden, je nachdem es sich zu der Art Thee, welche gegeben wird, schickt. Man kann die Butter auch

Digitized by Google

in Ermanglung der Pistazien mit kleinen natürlichen Blumen auszieren. Diese Portion reicht gerade zu einem Desertteller voll hin, und das Uebriggebliebene kann als süsses Butterbrod gegessen werden, und wird leicht einen Liebhaber finden. Mit dieser süssen Butter wird ganz dünn auf fein geschnittene gebähte Semmel oder französische Brodschnitten aufgestrichen.

## 60. Butterbrod zum Butter als Nachtisch.

Zu 8 Loth frischer und frisch gewaschener Butter werden 6 Eyer, welche recht gelbe Dotter haben, hart gesotten, aus dem Weissen geschält und gestossen, oder ganz fein gewiegt, 4 Loth frische Sardellen werden aus 2—3 Wasser gewaschen, die Haut abgestreift, die Gräten alle herausgezogen, das Fleisch dann gestossen, oder auf einem andern Brett vollkommen fein gewiegt. Jetzt wird die Butter recht zu Schaum gerührt, und die Eyer nebst den Sardellen darunter gerührt, und alles so lange in den Keller gestellt, bis die Butterspritze aus 4—6 frischen Wassern gewaschen und rein abgeputzt worden. Dann wird die gemischte Butter löffelweis in die Spritze gefüllt, der Teller kalt gemacht, schönes Weinlaub darauf gelegt, die Butter darauf gespritzt, und mit ein wenig Schnittling überstreut zu Tische gegeben. Wer die Eyergelb nicht mag, kann blos Sardellen nehmen, aber schöner und angenehmer ist Butterbrod mit den Eyerdotter.

Digitized by Google

## 61. Krebse lebend zu erhalten und zu füttern.

Ein alter Korb oder eine Fischreusse wird in Flußwasser eingeweicht, und ein Vögelstahl unten eingelegt, dann bringt man die Krebse hinein, welchen man einige Stauden frische Brennessel gibt. Hierauf werden die Krebse dick mit Waizenkleye übersäet und schwarzes eingeweichtes Brod in den Korb gelegt. Hierauf kocht man von groben Mehl und Wasser Spatzen oder kleine Knötel, und mischt unter den Teig etwas gewiegte Ochsenleber. Diese Spatzen fressen die Krebse nicht nur gerne, sondern bleiben schön voll und nehmen zu, und bleiben lange gut, besonders wenn man sie in dem Korb mit Flußwasser alle 2 Tage übergossen, im Keller auf Sand stehen läßt. Man hat eigene Krebsbecken, in welchen sie im Fischkasten mit Brennesseln und den obigen Leberspatzen gesund und voll bleiben. Selbst Fische werden im Fischbehälter mit diesen Knöteln genährt.

## 62. Schnecken zu füttern.

So lange die Schnecken offen sind, erhält man sie in einer nicht zu tiefen Grube mit Salatblättern, decke aber alle Tage die Bretter von der Grube, auf welcher ein Gitter seyn muß, damit die Schnecken Sonne und Luft haben, ohne davon kriechen zu können. Sobald sie sich eingeblättert haben, lege man sie in eine Kiste, in welcher viel Waitzenkleye sich befindet,

Digitized by Google

so daß immer eine Lage Schnecken und eine dicke Lage Kleye über einander kommt. Zwar müssen sie an einem kühlen Orte stehen, bey der Kälte aber warm mit groben Tüchern oder Säcken zugedeckt werden, dann bleiben sie gut und bis zum Frühjahre brauchbar.

## 63. Wildes Geflügel, Fasanen, Feldhühner, Krametsvögel ꝛc. aufzuheben.

Das Federwildpret muß ausgenommen, und der Schlund ausgezogen werden, übrigens müssen sie in den Federn bleiben, und die Vögel dürfen nicht gewaschen, nur mit einem reinen Leinwandtuch ausgetrocknet werden. Dann nimmt man in ein Fließpapier einige ganze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, einige Krametsoder Wachholderbeere, ein wenig Rosmarin oder Basilikum, wickelt das Papier zusammen, sind die Geflügelstücke inwendig ganz trocken, dann stopft man das Papier in den Leib des Geflügels, daß sie damit ausgefüllt sind; dann werden sie an einem kühlen Orte oder in einem Eiskeller an den Füssen aufgehangen. Die Schnepfen lassen sich in einer Habertruhe tief im Haber eingehüllt und unausgenommen, lange aufbewahren.

## 64. Gänse zu räuchern.

Wer die Fertigkeit nicht besitzt, die recht fetten, jungen Gänse zu Anfang Novembers am Rücken aufzuschneiden und alle Knochen her-

auszunehmen, der schneide an den rein geputzten frisch geschlachteten Gänsen nur die Brust und Schlegel recht fleischig ab. Diese Brust und Schlegel werden mit einer Handvoll Salz, worunter 1 Loth Salpeter gemischt ist, recht ein und ausgerieben, in ein reines Geschirr gelegt, ein reines Brettchen darauf gedeckt, und mit einem Stein beschwert. So müssen sie 8 — 10 Tage stehen und öfters gewendet werden, dann werden sie mit einem reinen Tuche abgewischt, in reines Papier gebunden und in einen kalten Rauch gehangen, in welchem sie 12 — 14 Tage bleiben müssen. Die Brust kann man fein geschnitten und ungesalzen wie den westphälischen Schinken essen, besser aber ist es wenn man in Gemüse, als in blauen Kohl, in Bohnen, in Wörsing, zu weissen und sauern Kraut kochen; wer sie aber roh essen will, kann sie, ehe sie in den Rauch kommen, mit frisch gestossenen Pfeffer und Nägeln einreiben, weil das Fleisch dadurch verdaulicher wird.

## 65. Rindfleisch zu räuchern.

Man setzt frisches Wasser zum Feuer, so wie dieses siedet, wird das vorher abgewaschene Rindfleisch darein gethan, und so lange darin gelassen, bis es abermal siedet; dann wird es sogleich herausgenommen und mit gemischten Salz und Salpeter eingerieben. So bleibt es 24 Stunden mit einem reinem Brett zugedeckt und beschwert im Salz liegen, und darf zur Winterszeit sogar in die Nähe des Ofens ge-

Digitized by Google

ſtellt werden; dann wird das Rindfleiſch ſammt dem Salz in Papier gewickelt und im Rauch aufgehangen. Kalbfleiſch wird ungebrüht geſalzen, und nach der Beitzzeit in Papier geräuchert.

## 66. Stockfiſche zu wäſſern.

Der Stockfiſch muß beym Einkaufen ſchon ſchön weiß ausſehen, dann legt man ihn 24 Stunden in klares, reines, durchgeſeihtes Flußwaſſer, nimmt ihn heraus, und klopft ihn möglichſt ſtark, hierauf kommt er wieder 2—3 Tage in Flußwaſſer, welches alle Tage abgegoſſen und durch friſches Waſſer erſetzt werden muß. Während dieſem Bewäſſern wird von geſäuerter Aſche eine fette ſcharfe Lauge angemacht, und ſo wie dieſe hell iſt, von dem Stockfiſch das Flußwaſſer abgegoſſen, und dafür ſo viel von der hellen Lauge über ihn geſchüttet, in welcher er, nachdem er jung oder alt iſt, 48 auch nur 36 Stunden gelaſſen wird, dann kommt er wieder in reines Fluß-Waſſer, welches aber des Tages 3—4 mal ganz friſch und rein, während das alte weggeſchüttet worden, über ihn gegoſſen wird, ſo bleibt er liegen, bis er blendend weiß iſt, und keinen Geruch mehr von der Lauge hat. Geſchwinder zwar wird der Stockfiſch weiß und mürbe, wenn man etwas Kalk mit der Lauge angießt, aber der Genuß des Fiſches iſt dann der Geſundheit nachtheiliger.

## 67. Zwiebeln aufzubewahren.

Frische Zwiebel bleiben am besten in einem von Bindfaden gestrickten Sack oder Netz, worin man sie an einem kühlen trocknen Orte aufhängt, oder sie werden an Fäden angereiht; vor grosser Kälte oder Gefrieren müssen sie aber immer sorgfältig verwahrt bleiben. Liegen die Zwiebel aufgeschüttet in grosser Menge aufeinander, dann wachsen sie gerne aus, besonders an kühlen Orten, und zu Ende des Winters; dieses zu verhüten, stecke man in den Stiel der Zwiebel nur ein kleines Hölzchen.

## 68. Husten-Suppe.

Drey Löffel voll Gerste, eben so viel heiß gewaschener Reis, dann die nämliche Quantität geklaubter, angebrühter Sago, heiß gewaschener Habergrütze nebst einem rein geputzten, zerschnittenen, halben Sellery, einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe, einer gereinigten Petersiliewurzel und einem halben untern Stück rein gewaschenen Bori, werden auf 3 Maas Wasser gerechnet; dazu kommt noch eine halbe alte, geputzte Henne, 1 Pfund Kalbsknoten und 1 Pfund Lammsfüsse; alles dieses wird mit sehr wenig Salz und nur mit ein Paar Blüthen Safran kalt zugesetzt, und 5 Stunden langsam gesotten, und ordentlich abgesäumt; aufgefüllt wird dieses nicht, sondern nur dann wenn es recht gut sich verkocht hat, durch ein Haarsieb in Tassen mit Eyergelb abgerührt ge-

Digitized by Google

geben, oder auch ohne dieses lauwarm getrunken. Um den Husten nicht zu reizen, vergesse man ja nicht, daß nur zur höchsten Nothdurft Salz dabey seyn darf. Vor dem Anbrennen diese Suppe in Acht zu nehmen, darf nicht vergessen werden.

## 69. Uebriggebliebenes Rinds- oder Hammels-Fett auszulassen.

Damit dieses einen angenehmen Geschmack bekomme, und wie frisches Schmalz benützt werden kann, schneide man das übrige Fett ehe es übel riechend und ranzig wird, in kleine Würfel, und bringe diese mit eben so viel süsser Milch, daß die Milch dem geschnittenen Fett fast gleich steht, in einen Tiegel auf schwache Kohlen, während dem Schmelzen wird es mit einem Blechlöffel, weil es sich gerne anhängt, oft umgerührt. Ist die Milch verzehrt genug, und die Fettwürfeln werden schön gelb, dann wird es durch einen eisernen Schaumlöffel gedrückt und wie anderes Schmalz an einem kühlen Orte verwahrt. Von Rindsschmollen oder Rindsfett wird es eben so gut wie frisches Schmalz, und das Hammelsfett verliert durch das Aussieden in Milch, den unangenehmen Beygeruch.

## 70. Milch und Bier vor dem Gerinnen und Sauerwerden zu bewahren.

Das sicherste, unschädlichste, ja sogar Geblüt reinigendes Mittel dagegen ist, wenn man,

Digitized by Google

so wie dieses Getränk sauer werden will, einige Tropfen Holzaschenlauge, die aber stark und klar seyn muß, darein rührt. Zu viel nehme man ja nie, weil sonst die Milch oder das Bier darnach schmecken würde. Man muß es öfters kosten, um das rechte Verhältniß der Mischung zu treffen. Der Erfinder dieses wohlthätigen Haushaltungs-Mittels war Hr. Doktor Bolz, zu Neustadt-Enkersdorf.

## 71. Braune Bierhefe zu nützen.

So wie sich diese ein wenig gesetzt hat, nehme man einen reinen Tortenbesen und rühre die Braunbierhefe mit kaltem frischem Wasser recht durch, nachdem dieses geschehen ist, wird eine glühende Kohle hinein geworfen und die Hefe in Keller gestellt. Am andern Tag wird das Wasser abgegossen, die Kohle, die sich auf den Satz legt, weggethan, die Hefe wie oben gezeigt, abermals gewaschen, und wiederholt mit glühenden Kohlen gelöscht, und in Keller gestellt; dann wird am dritten Tag das Wasser wieder abgegossen und die Hefe gekostet, ist sie noch bitter und nicht schön weiß, so wird obige Bereitung so lange wiederholt, bis sie nicht mehr bitter schmeckt und schneeweiß ist. Ist sie gut, so wird alle Tage die Hefe mit frischem Wasser, nachdem das Vorige davon gegossen ist, versehen, und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Digitized by Google

## 72. Die Hefe zu probiren.

Will man wissen ob die Hefe gut ist, so legt man in lauwarmes Wasser so viel von der dicken Hefe in eine obere Kaffeeschale, als eine welsche Nuß groß ist, steigt dieses auf, dann ist die Hefe gut, bleibt es liegen, oder steigt nur ein wenig davon auf, dann ist die Hefe unbrauchbar. Ein wenig Zucker beym Anmachen in den Hefel eingerührt bewirkt, daß jeder Hefel schneller aufgeht, auch mit Zucker ohne warmes Wasser kann man die Hefe in eine Tasse zur Erprobung ihrer Güte einrühren, steigt die Mischung von Zucker und Hefen, dann ist sie gut und brauchbar.

## 73. Kaffee gut und hell zu machen.

Ohne Maschine ist das sicherste Mittel guten Kaffee zu kochen, wenn dieser nicht zu viel und in einer Rolle oder Trommel verschlossen gebrannt worden, gleich nach dem Brennen zugedeckt, und öfters geschüttelt, einige Zeit stehen gelassen wird. Er muß stets mit frischem siedenden Wasser und nicht mit abgesottenen Kaffeesatz gemacht werden, und sollte eigentlich immer frisch gebrennt seyn, auch darf das Kaffeetöpfchen nie zu voll angegossen werden, damit man ihn immer zugedeckt beym Kochen lassen kann. Sogleich beym Angiessen des Kaffees mit siedendem Wasser soll etwas Eyergelb mit angegossen und mitgekocht werden, der Kaffee wird davon nicht nur schön hell, sondern behält

Digitized by Google

eine liebliche Farbe und einen guten Geschmack. Um aber nicht alle Tage ein Ey zertrümmern zu müssen, nehme man ein reines Porzellanteller, verrühre darauf 1 — 2 von Vögeln gereinigte Eyerdotter, und lasse dieses am kühlen Orte trocknen; man darf nur alle Tage mit einem Messer so viel man braucht abschaben, und das Teller immer wieder rein putzen, ehe man neues Eyergelb aufrührt. Zu viel darf man davon nie machen, denn zu dick aufgerührt trocknet es zu langsam, und wird dann sauer. Die gewaschene, getrocknete äussere Haut vom Stockfisch in kleine Stückchen geschnitten und mit dem Kaffee gekocht, macht diesen eben so klar, wie Hausenblase oder Hirschhorn, doch darf ja nicht zu viel Stockfischhaut mitgekocht werden, weil sie sonst den guten Geschmack am Kaffee verdirbt.

Anmerkung. Die beym Stossen der Vanille mit Zucker zurück gebliebenen Splitter, geben dem Kaffee gleichfalls einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe; schön gefärbt, und von recht gutem Geschmack wird er durch das Mitkochen von ein wenig ganzen Zimmt. Maschinenkaffee ist immer der vorzüglichste, zu diesem wird die Vanille am Rahm mitgesotten.

## 74. Kaffee-Surrogat.

Man hat unter den Stellvertretern des ausländischen Kaffees gelbe Rüben, als das gesündeste und zur Zucker-Ersparung vortheilhafteste Surrogat und zwar mit Recht empfohlen. Die gelben Rüben werden rein abgeschabt, und in Würfel geschnitten, und auf reinem Papier

auf dem Ofen oder in einer Bratröhre langsam gedörrt, nachdem diese Würfel in der Kaffee-Rolle oder Trommel recht hellgelb gebrannt und gleich warm gemahlen oder gestossen werden, weil sie sonst zähe würden, verwahrt man sie in verschlossenen Büchsen. Es ist besser, nie viel auf einmal zu brennen und zu mahlen, weil er an Wohlgeschmack gewinnt. Süsse Kastanien, welche eben so behandelt werden, geben gleichfalls ein herrliches Kaffeesurrogat.

### 75. Eichel-Kaffee.

Die Eicheln werden in eine heisse Bratröhre gethan, in dieser öfters gewendet so lange gelassen, bis man die Schale vom Kern brechen kann, der Kern wird dann in 3—4 Theile geschnitten, und in einer Kaffeetrommel wie Kaffee aber ja nur recht hellbraun gebrannt; noch warm muß er gemahlen werden, weil er später zu zähe wird. In verschlossenen Gefässen an trockenen Orten wird er aufbewahrt, und wenn er immer wieder frisch gebrennt wird, so ist er besser im Geschmack und an Kraft, als wenn er lange vorher schon gebrennt oder gemahlen liegt. Für Kinder kocht man gewöhnlich diesen Kaffee als Stärkungs- und Nahrungs-Mittel ohne andern Kaffee, Erwachsene aber, die ihn zu gleichem Zwecke trinken, thun besser, wenn sie den Eichelkaffee erst allein kochen, ihn fallen lassen und sodann den hellen klaren Absud nehmen, und den gewöhnlichen Kaffee damit siedend angegossen kochen, oder ihn in der

Digitized by Google

Maschine damit machen. Der Eichelkaffee braucht lange bis er hell wird, und weil der ächte levantinische Kaffee nicht mehr gut ist, wenn er lange steht, so ist die obige Vorsicht nöthig, um schnell guten Kaffee zu haben.

## 76. Jungen Käs dem alten an Güte gleich zu machen.

Ganz frisch gestossener Pfeffer wird mit 2 Theile Salz vermischt, und dieses mit guten Provenzer- oder Salatöl dergestalt angerührt, daß es dick bleibt. Mit einem Schöpflöffel wird diese dicke Masse auf dem Käsleib herum gegossen, und mit rein gewaschener flacher Hand sogleich eingerieben, bis die Oberfläche des Käses fast getrocknet aussieht. Dieses wird nicht nur oben und unten mit dem Käsleib vorgenommen, sondern auch neben herum an den Seiten wird der Käsleib auf diese Weise geschmiert und eingerieben, dann wird der Käs wieder auf sein Brett gelegt, und anfänglich alle Tage später, aber die Woche nur zweymal der Laib umgewendet. Nach 3—4 Wochen wird der Käs nur leicht angebohrt und gekostet, wie er im Geschmack ist, wer ihn scharf liebt, darf nur obiges Mittel wiederholen. Es gibt dem Käs einen guten Geschmack, macht ihn fett und vermehrt seinen Verkaufspreis.

## 77. Fliegen unschädlich zu vertreiben.

Die Fliegen sind überall aber am meisten in der Küche lästige Gäste, welche nicht selten

Digitized by Google

von Unreinlichkeit zeugen. Diese zu tödten, daß sie nicht in die Speisen fallen und denselben schädlich werden, ist ein wohlfeiles Mittel folgendes: In einem Hafen, den man nie zu was andern nehmen darf, weil alles darin Gekochte bitter schmecken würde, siede man geringe, oder abgenommene aber frische Milch, werfe zu einer halben Maas ein Loth geschnittene Quasiawurzel und lasse es zusammen bis es bitter schmeckt, einsieden. Diese Milch wird dann auf ausgebrauchte alte Teller, in 4—6 Theile gegossen, der mit Milch genetzte Teller-Rand mit ein wenig Zucker überstreut, und die Milch ein wenig mit Zucker übersäet. Wenn die Mücken davon naschen, schwellen sie auf und fallen gleich todt zu Boden, weil ihre Flugkraft gehemmt ist. Diese Milch dürfen Kinder und Erwachsene trinken, sie ist nicht nur nicht schädlich, sondern ein von den Herrn Aerzten oft verordnetes Mittel. Eines der vorzüglichsten Mittel die fleissigen Fliegen von der Küche abzuhalten, ist das Bestreichen des Holzes der Thüren und Thürgerüste, mit dem nicht widerlich riechenden Lorbeeröl.

### 78. Mücken- oder Fliegen-Lack-Stängelchen zu machen.

Zwölf Loth gestossener Kalphonium, 6 Loth Leinöl, und 2 Loth venetianischer Terpentin, wird in einem Geschirr unter beständigem Umrühren mit einem Holze, daß es nicht anbrennt, aber nicht zu lange gekocht. Mit diesem werden

Digitized by Google

die Stängelchen überstrichen, und die Mücken können davon nicht mehr los kommen, sind diese Fliegenleimruthen voll von diesen lästigen Gästen, so werden sie sammt dem Leim abgeschaben, der Lack wieder warm gemacht, die Hölzchen neuerdings überstrichen; so wird fortgefahren, bis man gegen dieses Ungeziefer nicht mehr zu Felde zu ziehen nöthig hat.

## 79. Waschteig.

Obgleich Frauenzimmer von guter Herkunft, um eine schöne Hand zu erhalten, mit Handschuhe, an welchen die Fingerspitzen abgeschnitten wurden, in der Küche zu arbeiten pflegen, so ist doch zur Reinigung der Hände und zur Erhaltung ihrer Schönheit ein erprobtes Reinigungsmittel für die Küche, wo man so oft Gelegenheit hat sie zu beschmutzen, nicht am ungeeigneten Platz. Zu diesem Behufe weiche man 8 Kreutzersemmeln in Essig ein, an welcher aber alle Rinde abgerieben seyn muß; bis diese weichen, lasse man für 3 Kreutzer Wallrath (spermaceti), für 3 Kreutzer Kampfer aneinander auf schwachen Kohlen verschleichen, dann wird ein halbes Pfund Mandeln recht fein gestossen, und mit 10 Eyergelb recht verrührt, hierauf werden die ganz geweichten Semmeln ausgedrückt und recht fein daran gerührt, daß es wie Schaum wird, zuletzt kommt erst der Wallrath und Kampfer dazu, und wird damit gemischt, und sogleich in Porzellan- oder Steinhäfen gut zugebunden. Beym Waschen

Digitized by Google

der Hände nehme man lauwarmes oder Regen-Wasser das nicht zu kalt ist, thue eine halbe welsche Nuß groß von dem Teig auf die Hand, wasche sich wohl damit, ziehe aber so wie die Hände abgetrocknet sind, gleich in der ersten halben Stunde die Handschuhe wieder an.

Auch zum waschen der Arme, des Gesichtes und des Halses ist dieser Handteig vielfältig gebraucht, und als gut gefunden worden; er erhält die Haut sehr rein. Nach dem Waschen soll man sich nie sogleich in die freye Luft begeben, will man für die Erhaltung der schönen Haut Sorge tragen.

## 80. Ganz wohlfeiler Handteig oder Benützung der wilden Kastanien.

Die wilden Kastanien werden abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben, und mit Essig angemacht, in reinen Häfen aufbewahrt und damit die Hände gewaschen, was die schmutzigsten Hände rein und weiß macht. Man kann aber auch die geriebenen und mit Essig angemachten Kastanien auf Papier in der Sonne, oder in dem Ofen, oder an dem Herd trocknen, es fein stossen, sieben, die Groben abermals stossen, und mit dem ausgehöhlten Mark von Citronen immer für einige Tage erweichen und anmachen; das übrige Pulver aber aufheben, und auch trocken anstatt der Seife zum Handwaschen nehmen. Frisch geriebene wilde Kastanien mit Wasser gekocht, können sogar als Seifenbrühe zur Wäsche, besonders bey farbigen Sachen benützt

Digitized by Google

werden, so viel Seifenstoff enthält diese wenig geachtete Frucht.

## 81. Einfaches Heilmittel beym Verbrennen der Hände und Füsse mit heissem Wasser oder Schmalz in der Küche.

Das neueste, wohlfeilste und zugleich sicherste und schnell wirksamste Mittel gegen jede Art des Verbrennens ist, wenn man die Brandstelle sogleich dick mit trockenen weichen Mehl einstreut, und sogleich ein reines leinenes Tuch, das aber trocken, nicht naß seyn darf, darüber bindet, der Schmerz wird sogleich aufhören; stellt er sich aber wieder ein, so streut man frisches Mehl darüber, ohne jedoch das alte weg zu thun. Mit solchem wiederholten Einpudern kann man bey den gefährlichsten Verbrennungen helfen, wenn man so lange Mehl darauf streut, bis es halb Finger hoch liegt, und eine Kruste bildet. Bey solchen Verbrennungen, wo die Haut vom Fleisch sich ablöst, brauche man zuerst diese Kur, und sollte die Verwundung doch nicht heilen, so mischt man erst nach Zeit von 8 — 10 Tagen aus der Apotheke geholten Galmey unter das Mehl, es dürfen aber vorher keine andern Salben und Oele gebraucht werden.

## 82. Zucker zu läutern.

Da bey den Backwerken und dem Einsieden der Früchte blos verschiedene Grade der Zuckerläuterungen angegeben sind, so wird hier diese Verrichtung ausführlicher beschrieben.

Digitized by Google

Die gewöhnlichste Art den Zucker zu läutern ist, wenn man ein Pf. Zucker zu Bröcklen verschlägt, u. ihn in einer Messingpfanne nebst dem vierten Theil einer Maas Wasser so lange kocht, bis er Blasen wirft, dann ein Eyweiß zu Schnee schlägt, dieses mit 3 — 4 Löffel voll Rosen-, Orangenblüth- oder gewöhnlichen Wasser mischt, an den Zucker thut, und noch so lange mitkochen läßt, bis der Zucker recht helle ist und steigen will, dieses heißt man den Zucker bis zum Flug oder zum fliegen läutern. Bis zum Spinnen ist der Zucker erst dann geläutert, was längeres Kochen erfodert, wenn er sich, indem man mit dem Löffel etwas zwischen zwey Fingerspitzen nimmt, die Finger auseinander thut, der Zucker einen Faden zieht. Je länger sich dieser Faden zieht, desto stärker ist er schon eingekocht. Hat man aber Zeit beym Zuckerläutern, so löse man von dem Zucker vorher ein Pfund in einer Maas Wasser auf, giesse, wenn er ganz geschmolzen ist, das obere Wasser ab, und thue nur den nassen Zucker in die Pfanne. An das abgegossene Wasser rührt man ein zu Schaum geschlagenes Eyerweiß, schüttet nach und nach dieses an den Zucker, daß es sich annimmt, und kocht ihn so lange ein, bis oben der Schaum, welcher immer entsteht, ganz weiß erscheint. Durch ein Tuch muß jeder mit Eyerweiß geläuterte Zucker gegossen werden, damit aller Schmutz den der Zucker mit sich führt, und der sich durch das Läutern scheidet, abgelöst wird und zurück bleibt. Da man frische Blumen in rein geläutertem, durchgegossenen Zucker schön

Digitized by Google

zum Ausputzen der Torten richten kann, so bemerke ich noch die Zubereitung dieser

## 83. Zuckerfarbe, Braten und Ragout-Soosen damit glänzend braun zu färben.

Oft hindert die Beschaffenheit der Bratröhre, oft die Kürze der Zeit beym Braten wie beym Mehlbrennen, daß die Soosen die gehörige schöne Farbe nicht erhalten, daher ist ein Hilfsmittel gut, wie diese Farbe es gibt. In kleinen Portionen und öfter es frisch zu machen, vergesse man nicht. Zwey Eßlöffel voll gestossener Zucker werden in ein eisernes oder messingernes Pfännlein gethan, und so lange auf Kohlen gerührt, bis er anfängt zu schäumen und braun, aber nicht schwarz zu werden. Alsdann gießt man eine obere Kaffeetasse voll heisses Wasser daran und läßt ihn damit aufsieden, bis er sich abgelöst hat. Man kann davon auch gleich ohne Wasser, etwas an die Soosen brauchen. Längstens 5—6 Tage bleibt diese Farbe gut frisch. Schnell und schön kann man damit Braten, Ragout-Soosen Farbe geben, Weichsel und Hagenbutzen schönen Glanz damit verleihen.



Digitized by Google

# Register.

## A.


| | Seite |
|---|---|
| Aal, frikassirt | 278 |
| — gefüllt | 277 |
| — geräuchert | 280 |
| — marinirt | 281 |
| — Ruppen, Ruppetten | 298 |
| Acker-Salat als Gemüs | 180 |
| Aenten, wilde oder zahme | 159 |
| — mit Pomeranzensoos | 158 |
| Aepfel à la Suisse | 202 |
| — Auflauf | 347 |
| — Brey geringer Art | 199 |
| — Compot-Torte | 539 |
| — einzumachen | 664 |
| — gebackene | 220 |
| — Gelée | 499 |
| — Küchle | 595 |
| — Morcheln | 600 |
| — Nudel | 624 |
| — Salat in rother Sulz | 459 |
| Aepfel-Schnitze gebacken | 596 |
| — getrocknete als Gemüs | 200 |
| — Sulz | 480 |
| — Würstle | 212 |
| à la Batterie Suppe | 16 |
| Apostel-Braten | 624 |
| Aprikosen-Auflauf | 327 |
| — Compot | 485 |
| — gebackene | 220 |
| — Holippen | 575 |
| — Torte | 533 |
| Artischoken einzumachen | 684 |
| — gebraten | 186 |
| — gefüllte | 217 |
| — Soos | 102 |
| — Suppe | 38 |
| Auflagen zu Gemüsen | 223 |
| Augsburger Beckenmus | 1360 |
| — Geschmalzen Brod | 351 |
| — Maultäscheln | 565 |
| Austern Soos | 108 |

## B.


Seite

Bayerische Trauf-Suppe 53
Bandschnitzeln 578
Baumwollen-Mus 348
— Suppe 27
Biber, gebraten 283
Bier, vor dem Sauerwerden zu bewahren 693
— Hefe braune zu nützen 694
— — zu probiren 695
Birn, gefüllte 218
— Kuchen 621
— Mus 216
— Sulz 461
— Torte 541
Bisquit, gebähtes 561
— Suppe 22
— übriges 579
— Torte 524
Blätter-Törtlein 629
Blumen gebackene 243
— Ringe zu machen 566
Bohnen auf französische Art 195
— auf andere Art 195
— eingemachte 204
— einzumachen 682
— kleine in Essig 453
— mit sauerm Rahm 196
— Salat 453
Bouillons 5
Brandnudeln mit Wein 597

Seite

Braten-Auflauf 334
— kalt marinirt 395
— von jungen Ziegen 399
Brechspargel-Gemüs 181
Brey, ordinär gebrennter 348
Brennessel-Gemüs 181
Brod-Suppe 59
— Torte schwarze 517
Brösel-Torte 552
Brunnenkreß-Sulz 470
Brustkern nach französischer Art 81
Butter-Brod 687
— einzusalzen 684
— Klöschen 74
— Kräpflein 631
— Laiblein 628
— zum Thee 686
Butterteig-Blumen 632
— Sterne 632
— verschiedene 246

## C.

Caramel-Suppe 24
Champignons in Essig 455
— Soos 98
Chocolade-Auflauf 323 und 340
— Biskoten 539
— Schnittlen 579
— Suppe 23
— Torte 526 und 554
— mit Wein 642
Citronen-Auflauf 325
— Gelée 473


Digitized by Google

Seite

Citronen-Strudel 350
— Torten 537 und 553
Compagnie-Torte 550
Consumés 1
Cornals-Kirschen-Salat 458
Crême Torte 545
— Törteln 629

## D.

Dampfnudel bayerische 363
Dürlitzen-Salat 458

## E.

Eichel-Kaffee 607
Eyer-Billet mit Fischen 369
— Flecklen 370
— gerührte 372
— Haber mit Aepfel 368
— Käs in süße Suppen 72
— Roulade 371
— Schnitten 71
— Speis 373
— Torte 548
Eyerdotter-Torte 540
Endivien-Gemüs 185
— Salat 441
Eis, blaues 512
— von Chocolade 510
— von Citronen 512
— rothes 512
— gelbes 511
— grünes 513
— von Spinat 513
— verschiedenes 509
— weisses 510

Seite

Eis von Zimmt 513
Erbsenbrühe zu allen Fastenspeisen 55
— gebackene in Suppen 47
— grüne aufzubewahren 678 und 679
— Suppe von grünen Erbsen 25
— — grüne an Fasttagen 56
Erbsisch-Saft 656
Erdbeeren-Auflauf 322
— Crême 501
— Torte 558
Erdbirn-Auflauf 331
— Klöse 234
— Klöschen gebacken 69
— Salat mit Häring 443
— Spatzen 352
Erdtoffeln italienische 209
Esdragon-Essig 677

## F.

Fasan gebraten 416
— Suppe 21
Fastensoos braune 158
Fastensuppe, Niederländer 43
Feigen gesulzte als Salat 462
Feldhühner gebraten 418
Fisch-Fars 300
— aus Flüssen wie Seefische zuzubereiten 299


* *

Digitized by Google

# Register.


Seite

Fische, gemachte, ohne Gräten 306
— gesulzte 487
— Hase 306
— Jus (Schü) 13 und 300
— Karminaden 225
— Klöschen 70
Fischotter, gebraten 284
— gedünstet 285
Fischpolster-Suppe 23
Fischsuppe 44 und 57
Fisolen verschied. Art 195
Flädlein-Suppe grüne 40
Fleisch-Brühe, geschwindeste Art der Zubereitung 5
— Klöschen 75
— Klöse (Knötel) 77
— Kuchen gew. Art 623
Fliegen zu vertreiben 698
Fliegenlackstängelchen 699
Forellen gebacken 288
— gebraten 287
— mit Trüffel-Soos 287
Französische Torte 530
Frosch-Fastensuppe 29
— Karminaden 305

## G.

Gansleber mit Trüffel-Soos 162
Gans wilde, zu braten 412
Gänsebraten nach Augsburger Manier 425
Gänse zu räuchern 689
Geflügel wildes aufzuheben 689

Seite

Geflügel grillirtes 233
Gemischter Salat 438
Gerstensuppe mit einem alten Huhn 51
Gogelhopf, gerührter 624 und 628
— glasirter 243
— mit Hagenbutzen 607
— mit Krebsbutter 609
— mit Pavesen 603
Goldwürfel in Wurzelsuppe 65
Gries-Auflauf 329
— Eyerhaber 362
— Kuchen Klöschen 67
— Nudel 358
— Würstlen 240
Grundeln kalt zu geben 294
— Suppe 41
Gurken, gefüllte 187
— Suppe 32

## H.

Hache von Fröschen 301
— Kalbfleisch 154
— Rindfleisch 133
Häringe marinirte 282
— als Salat 444
— Soos 122
Hagenbutzen-Auflauf 326
— Laiblen 567
— Mark 667
— Mus 340
— Soos 118
Hahn, alten, auf Auerhahnart zuzubereiten 410


Digitized by Google

# Register.


Seite

Hahnenkämme, falsche 145
— frikassirte 161
Hammels-Braten mit Birn 393
— Fett auszulassen 693
— Karminaden 131
— Rippen 138
— Schlegel 383
— Ziemer 385
Haselnuß-Torte 521
Hasen-Braten 403 u. 404
— fascirt 405
— von Zucker 591
Hausen gebraten 288
Hecht-Brisolen 392
— frikassirt 290
— mit Meerrettig 295
— ohne Salz u. Wasser 290
— Schnitten 308
— weiß gedünstet 291
Hefe zu probiren 695
Hefenkränze zu machen 615
Heilmittel beym Verbrennen 702
Hiefenmark-Auflauf 326
Himbeer- (oder Hohlbeer) Auflauf 322
— Essig 675 und 676
— Gelée 484
— Laiblen 572
— Mark 669
— Saft 649
— Schnee 502
— Sulz 484
— Wein 648
Hirnpolster in eine Suppe 63

Seite

Hirn-Würstlein 238
Hirsch- oder Rehschlegel oder Ziemer zu braten, daß er sich längere Zeit hält 408
Hobelspäne von Chocolade 577
Hohlziegel 594
Holder, in Essig als Salat 459
— in Winter als Gemüs 200
Holippen von Haselnußkern 581
— mit Pomeranzenschalen 583
Hopfenkeime als Gemüs 208
— als Salat 439
Hühner, alte zu braten 432
— frikassirt auf Reisen 164
— gebackene 223
— junge mit Krebsen 395
— — mit Schinken 157
— — mit Stachelbeeren 156
Husten-Suppe 692


## J.


Jägerschnitten 561
— braune 580
Indian, gesulzt 480
— kalt farsirt 389
— mit Makaroni 386
Johannesbeeren aufzubewahren 670


Digitized by Google

Seite

Johannesbeeren einzusieden 670
Italienischer Salat 435
Jus hell zu machen 15
— von Rind oder Kalbfleisch 9
— — — — 10
— von Fischen 13
— spanische 11
— Suppe grüne 52
— von Wildpret 12

## K.

Käs, jungen dem alten an Güte gleich zu machen 698
Kaffee-Bretzeln 612
— gut und hell zu machen 695
— Surrogat 696
Kaiser-Suppe 34
Kalbs-Braten gebackener 233
— Brust mit drei Füllen 378
— Fischfleischfüll 381
— Fleisch zu marinieren 130
— — mit Parmesan-Käs 136
— — Suppe 58
— Karminaden fachirt 135
— Leber auf französische Art 146
— Milz gefüllt 153
— Priesen 232
— — Ragout 143 u. 144

Seite

Kalbs-Schlegel gefüllt 376
— — gesulzt 496
Kälber-Füße 225
— Vögel am Spieß gebraten 429
Kaninchen wilde gebr. 399
Kapaun mit Austern gebraten 415
— weiß gebraten 392
— gesulzt 491
Kappern-Soos 103
Karminaden gespickte 136
— anderer Art 137
— in Papier 244
Karpfen besonderer Art 292
— im eigenen Blut 307
— mit Meerrettig 295
— mit Oliven 293
— in der eigenen Soose 293
— Suppe 30
— Würste 311
Karpfenmilch-Suppe 57
Kartoffel auf niederländische Art 100
— gebackene 231
— gefüllte 210
— Gemüs 182
— mit Milch 196
— mit Stockfisch 197
— mit Zellerie 184
Karviol einzumachen 681
— farsirter 171
— mit Parmes. Käs 194
— Salat 447


Digitized by Google

# Register.


Seite

Kastanien-Auflauf 329
— Brey 211
— falsche zu machen 584
— Suppe 34
— wilde zu benützen 701
Kirschen aufzubewahren 664
— für Kranke 663
— Soos 85 117 und 121
— Torte 537
Knoblauch-Soos 115
Knopf zu Karviol 238
Kopf-Salat mit Senf 448
— — Suppe 46
Königs-Klöschen 61
Kornblumen-Saft 652
Kraftbrühen 9
Kraut-Salat verschieden 445 446 u. 447
Krambamboli 641
Krametsvögel gebraten 424
— in der Soos 160
Kranewettbeere einzumachen 655
Kränze gebackene 243
Krauts-Kopf 174
Kräuter-Salat 456
Krebs-Auflauf 332
— Bögen 578
— gedünstet 303
— lebend zu erhalten 688
— Karminaden 228
— Nudeln eingetrocknete 357
— Ragout 149
— Schnitten 236

Seite

Krebs-Schweif-Salat 451
— Soos süße 117
— Suppe auf französische Art 60
— Torte 555
Küchlen gebrühte 597
Kukummern gefüllte 187
— Suppe 32

## L.

Lachse zu braten 286
— auf holländische Art 297
— mit Austern 298
Lammviertel, gebraten 398
— gebacken 230
Lapins, gebraten 399
Lattuken-Suppe 33
Leber-Klöse 77
— Lerchen 147
— von Indian 162
— Spatzen 35
— — Suppe 36
Lerchen, gefüllte zu braten 425
— in der Soos 166
— Suppe 26
Limonade à la Reine 645
— Pulver 646
— Saft 652
Linsen-Suppe falsche 32
Linzer-Torte 530 u. 557
Lungen-Würstlen 237

## M.

Makronen von Haselnüssen 568
Mandel-Birn 600


Digitized by Google

| | Seite |
|---|---|
| Mandel-Bogen kleine | 576 |
| — Brey | 351 |
| — Holippen | 582 |
| — Krenn | 95 |
| — Pavesen | 605 |
| — Schnitten | 241 |
| — Syrup | 649 |
| — Sulz, farbige | 474 |
| — Teig zu Torten ꝛc. | 507 |
| — Torte mit Pistazien | 522 |
| — — mit Pomeranzen | 523 und 530 |
| — Zucker-Waffeln | 589 |
| Mangoldstiel-Salat | 440 |
| Mark-Klöse | 78 |
| — Mus | 360 |
| — Torte englische | 525 |
| Maulbeer-Auflauf | 322 |
| Maultäschlen Augsburger | 565 |
| Mehlsuppe | 37 |
| Melonen in Essig | 456 |
| — Mus | 214 |
| — Torte | 527 |
| Meerrettig, grüner | 95 |
| — kalt verschiedener Art | 94 |
| Milch, vor dem Gerinnen und Sauerwerden zu bewahren | 693 |
| — Soos gewöhnliche | 120 |
| Minuten-Fleisch | 120 u. 142 |
| — Ragout | 145 |
| Moos-Schnepfen | 167 |
| Morcheln aufzubewahren | 675 |
| — frische als Gemüs | 203 |
| Morcheln-Soos | 104 |
| — Suppe | 43 |
| Münchner Butterlaiblen | 628 |
| — Kirschentorte | 537 |
| Muschel-Soos | 111 |
| **N.** | |
| Niederländer-Fasten-Suppe | 43 |
| Nierenbraten, weißgebraten | 303 |
| — auf Wildpretart | 305 |
| **O.** | |
| Oblat-Risolen | 134 |
| Ochsen-Augen | 373 |
| — Hirn mit Austern | 152 |
| — Maul gebacken | 238 |
| — Schweif einfacher Art | 90 |
| — — mit Rüben | 91 |
| — Zunge erster Art | 87 |
| — — zweiter Art | 89 |
| Ofenküchlen glassirte | 535 |
| Oliven-Soos | 103 |
| Olla Potrida | 16 |
| Omeletten, gewöhnliche | 368 |
| — grüne | 374 |
| — — süße | 365 |
| — mit Fisch | 371 |
| — von Kalbsnieren | 367 |
| — von Pomeranzen | 366 |
| Orschade zum Aufbewahren | 644 |


Digitized by Google

## P.


Seite

Paradies-Aepfel-Soos 94
Pasteten, aufgesetzte oder blinde 260
— gewöhnlichste Art 263
— von gesulzten Feldhühnern 252
— zu Fasttägen 273
Pasteten von Ganslleber 259
— von Gries 273
— grüne 275
— von Hasen mit Sulz 265
— von Hirschziemer 256
— Jagd 268
— von Kalbfleisch 270
— kleine 274
— von Krebsen mit Reisguß 262
— von Reis 272
Pfifferlinge gebacken 633
Pfirsich-Auflauf 326
— Compot 486
— gebackene 221
— gesulzte 483
Pistazien-Bretzeln 560
— Crême 500
— Soos 119
— Suppe 45
Polnisches Ragout 128
Polster, gebackener 235
— Suppe 22
Pomeranzen-Auflauf 324
— Bisquit in Papier 562
— Brod 560
Seite
Pomeranzen gefüllte 479
— Gelée 469
— Laiblein mit Eis 572
— Saft 650
— Salat 463
— Syrup 672
— Torte 515 und 556
Porre- (Bori) Soos 109
Prünellen einzumachen 661
— Suppe 39
— Torte 544
Pudding von Artischoken 342
— grüne mit Schodo 321
— von Hirsen 339
— von Kalbfleisch 338
— kleine englische 344
— von Kraut 341
— von Schnepfen 336
— von Weichseln 343
Punsch, brennender 635
— Essenz 638
— gewöhnlicher 637
— mit Kirschengeist 641
— Saft 639
— Sulz 468
— Torte 557


## Q.


Quitten aufzubewahren 666
— Kipferl, Wiener 594
— Mus 350
— Piskoten 574
— Salat 465
— Torte 542


Digitized by Google

# Register.

## R.


| | Seite |
|---|---|
| Ragout von Austern | 312 |
| — Geflügel | 156 |
| — italienisches | 155 |
| — Kalbfleisch | 140 |
| — — Prisen | 143 |
| — — Zungen | 148 |
| — Krebsen | 149 |
| — von Ochsengaumen | 145 |
| — polnisches | 128 |
| — Pulver | 673 |
| — von Rindfleisch | 153 |
| Rahm-Soos zu Wildpret | 116 |
| Rebhühner gebraten | 418 |
| Regenwürmer gebacken | 599 |
| Rehbug ausgebeint gebraten | 409 |
| Rehbrust grillirt | 245 |
| Reis-Auflauf mit Arrak | 313 |
| — — brennender | 319 |
| — Brey gebrennter | 346 |
| — Eyerhaber | 361 |
| — Pudding in vier Farben | 316 |
| — Suppe mit grünen Erbsen | 59 |
| — mit einer Henne | 50 |
| — mit Wein | 47 |
| — Thee | 643 |
| — Würsteln | 242 |
| Rettig als Gemüs | 178 |
| Rindsfett auszulassen | 693 |
| Rindfleisch auf französische Art | 80 |
| — italienisch | 83 |
| — mit Eyer | 132 |
| — gefülltes | 82 |
| — zu räuchern | 600 |
| — mit sauerm Rahm | 86 |
| — auf Wildpretart | 85 |
| Rosen-Chocalade | 641 |
| — Zucker | 671 |
| Rostbratl, Wiener | 431 |
| Roulade von Hausen | 309 |
| — von Hirschbrust | 140 |
| — von Kalbsbrust | 151 |
| Rüben, weiße mit Rahm | 205 |
| — rothe als Gemüs | 213 |
| — — Salat | 450 |
| — Saft | 648 |
| — Soos | 110 |


## S.


| | Seite |
|---|---|
| Sago-Suppe mit Milch | 31 |
| Salat von Aepfel | 459 |
| — von Birn | 461 |
| — von Bohnen | 453 |
| — — Champignons | 455 |
| Salat von Cornalskirschen | 458 |
| — von Dürlitzen | 458 |
| — „ Endivien | 441 |
| — „ Erdbirn mit Häring | 443 |
| — „ Feigen | 462 |
| — gemischter | 438 |
| — von Häring | 444 |


Digitized by Google

# Register.


| | Seite |
|---|---|
| Salat von Holder | 459 |
| — „ Hopfenkeimen | 439 |
| — Italienischer | 435 |
| — von Karviol | 447 |
| — „ Kraut 445 446 u. | 447 |
| — „ Kräutern | 436 |
| — „ Krebsschweifen | 451 |
| — „ Mangoldstielen | 440 |
| — „ Melonen | 456 |
| — „ Pomeranzen | 463 |
| — „ Quitten | 465 |
| — „ Rüben | 450 |
| — „ Sardellen | 444 |
| — „ Schnecken | 452 |
| — „ Spargeln | 439 |
| — „ Suppe | 46 |
| — „ Weichseln | 457 |
| — „ Zellerie | 449 |
| — „ Zwetschken | 466 |
| Salmen-Brisolen | 310 |
| — zu mariniren | 285 |
| — zu räuchern | 286 |
| Saubohnen | 216 |
| Sauerampfer-Gemüs | 187 |
| Sauerkraut, gut gekochtes | 205 |
| — mit Stockfisch | 207 |
| Schatorn-Gemüs | 214 |
| Scheiterhaufen | 351 |
| Schildkröte in französischer Soos | 150 |
| — Suppe | 41 |
| Schinken-Klöse | 76 |
| Schlehen-Wein | 647 |
| Schnecken-Bröcklen | 64 |
| — zu füttern | 688 |
| — Karminaden | 227 |

| | Seite |
|---|---|
| Schnecken-Salat | 452 |
| — Speise | 304 |
| Schneebalen, doppelte | 601 |
| — kleine | 570 |
| Schnepfen-Pudding | 336 |
| — Schnitten | 73 |
| — Suppe | 26 |
| — mit Trüffel | 419 |
| Schnitten in alle Suppen | 69 |
| Schnittling-Soos | 115 |
| Schodo, gewöhnlicher Art | 640 |
| — mit Champignons | 640 |
| — mit Pomeranzen | 639 |
| — mit dgl. als Soos | 113 |
| Schwarzbrod-Mus | 347 |
| Schwarzwildpret gebraten | 414 |
| Schweinebraten mit Häring | 400 |
| Schweinener Schlegel | 401 |
| Schweins-Nieren mit Senf | 155 |
| Soos zu wildem Geflügel | 123 |
| — warme grüne | 97 |
| — kalte grüne oder welsche | 92 |
| — zu warmen Pasteten | 122 |
| — von Sardellen | 124 |
| Spanischer Wind mit Pomeranzen | 569 |
| Spargeln einzumachen | 680 |
| — Salat | 439 |
| — Suppe | 55 |


Digitized by Google

| | Seite |
|---|---|
| Spatzen | 75 |
| Speck-Soos | 109 |
| Spinat, aufgezogener | 169 |
| — Kuchen | 175 |
| — in Milch gekocht | 177 |
| — Pulver | 514 |
| — Strudel | 179 |
| Spritzgebachenes mit Wein | 598 |
| Stahl-Punsch | 634 |
| Stockfisch gebacken | 313 |
| — gebacken mit Soos | 296 |
| — ungebacken mit — | 296 |
| — auf dem Rost gebraten | 297 |
| — Klöschen | 66 |
| — zu wässern | 691 |
| Storzenerie gebacken | 209 |
| Sulz grüne | 472 |
| — rothe in Traubenform | 471 |
| Suppe à la Batterie | 16 |
| — von Artischoken | 38 |
| — „ Bisquit oder Polster | 22 |
| — „ Brod, v. schwarzen | 59 |
| — Chocalade mit Wein | 23 |
| — „ Erbsen, gebackene | 47 |
| — „ — grüne | 25 |
| — „ — an Fasttagen | 56 |
| — „ Fasanen | 21 |
| — „ Fasten, Niederländer | 43 |
| — „ Fischen | 57 |
| — „ Fischpolster | 23 |
| — „ Flädlein grüne | 49 |
| — „ Fröschen | 29 |

| | Seite |
|---|---|
| Suppe von Gersten mit einem Huhn | 51 |
| — „ Grundeln | 41 |
| — „ Gurken (Kukummern) | 32 |
| — „ Jus, grüne | 52 |
| — „ Kalbfleisch | 58 |
| — „ Karpfen | 30 |
| — „ Karpfenmilch | 57 |
| — „ Kastanien | 34 |
| — „ Kopfsalat | 46 |
| — Krebs auf französische Art | 60 |
| — „ Lattuken | 33 |
| — „ Leberspatzen 35 u. | 36 |
| — „ Linsen falsche | 32 |
| — „ Mehl gebrennte | 57 |
| — „ Morcheln | 43 |
| — „ Pistazien | 45 |
| — „ Prünellen | 39 |
| — „ Reis mit grünen | |
| — „ Erbsen | 59 |
| — „ Reis mit einer Henne | 50 |
| — „ Reis mit Wein | 47 |
| — „ Sago mit Milch | 31 |
| — „ Schleihen, Hecht oder Karpfen | 44 |
| — „ Schildkröten | 41 |
| — „ Schnepfen oder Lerchen | 26 |
| — „ Spargeln | 55 |
| — „ Tauben auf französische Art | 39 |
| — Wein mit Schaum | 40 |
| — „ Wildpret | 48 |
| — „ Zellerierwurzeln | 28 |


Digitized by Google

# Register.


Seite

Suppe von Zwiebeln 29
— „ Zucker 24
Suppen-Tafeln 1

## T.

Taback-Rollen 631
Taschen-Bouillons 5
Tauben, junge gefüllt 422
— zahme, wie Feldhühner zu braten 421
— Suppe französische 30
Teufels-Gurken 105
Thee-Bretzeln 612
— Kuchen 616
Tiroler-Nudeln 356
Toppen-Nudel 234
Torte von rothen Rüben 528
— von Zwieback 528
Trauben-Torte 542
Trüffel-Soos 106 u. 107

## U.

Ulmerbrod, ächtes 617
— Augburger 620

## V.

Vanille-Auflauf 317
— Biskoten 573
— Brey 345
— Crême 400
— Holippen 560
— Laiblen 570
— Punsch 636
— Soos 99
— — mit Mandeln 113

Seite

Veilchen-Saft 651
— Sulz 482

## W.

Wachholderbeer, eingemachte 655
— Soos 111
Wachteln, gebraten 420
Waffeln, gebackene 590
Waschteig 700 und 701
Welsches Gemüs 189
Weichsel-Auflauf 335
— aufzubewahren 664
— Bögen 589
— einzusieden 671
— Kuchen 592
— für Kranke 663
— Saft 653
— Salat 457
— Strauben 593
— Sulz 475 und 477
— Torte 534 und 536
— Würsteln 222
Wein-Goffern 587
— Molken 647
— Soos 114
— Strauben 593
— Stritzel 602
— Sulz 481
— Suppe 40
Weinbeer-Bisquit 563
— Gemüs 198
— Salat 464
— Schnitten 564
Weißkraut, glasirt 190
— Wickeln 172
Wiener Quittenkiperl 594


Digitized by Google

| | Seite |
|---|---|
| Wiener Roſtbratel | 431 |
| — Strudel | 353 |
| Wildprets-Karminaden | 138 |
| — rothes geſulztes | 493 |
| — Suppe | 48 |
| Windbeutel glaſirte | 585 |
| Wörſing auf franzöſiſche Art | 191 |
| — gebacken | 193 |
| — — in Suppe | 68 |
| — mit Rahm | 192 |
| — Wickeln | 175 |
| — Würſtlen | 213 |
| Warzelbrühen | 14 |

## Z.

| | |
|---|---|
| Zellerie-Gemüs | 217 |
| — Salat | 449 |
| — Soos | 99 |
| — Suppe | 28 |
| Zeterle-Suppe | 53 |
| Zimmt-Nudeln | 362 |
| — Soos | 112 |
| Zucker-Bretzeln | 566 |
| — Brod | 620 |
| — Bröſeln-Teig | 506 |
| — Eis | 360 |
| — Farbe | 704 |
| — zu läutern | 703 |
| — Schnecken gefüllte | 586 |
| — Suppe | 24 |
| — Zwetſchken-Auflauf | 328 |
| — in Eſſig einzumachen | 96 |
| — Gemüs | 199 |
| — Kuchen 626 und | 627 |
| — Mus für den Winter | 657 |
| — — beſſerer Art | 659 |
| — Paveſen | 604 |
| — Salat | 466 |
| — Sulz | 478 |
| — Torte | 544 |
| Zwieback zu machen | 613 |
| Zwiebeln aufzubewahren | 692 |
| — Soos braun u. weiß | 101 |
| — Suppe | 29 |


BSB MÜNCHEN

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google